the Smart Grill™

SGR820



EN USER GUIDE

DA BRUGERVEJLEDNING

SV HANDBOK

NO BRUKERVEILEDNING

FI KÄYTTÖOPAS

Sage®

Contents

Guarantee	2
Sage® Recommends Safety First	2
Important Safeguards	2
Components	7
Assembly	8
Functions	9
Tips	12
Care & Cleaning	13
Troubleshooting	15

GUARANTEE

2 YEAR LIMITED

Sage Appliances guarantees this product for domestic use in specified territories for 2 years from the date of purchase against defects caused by faulty workmanship and materials. During this guarantee period Sage Appliances will repair, replace, or refund any defective product (at the sole discretion of Sage Appliances). All legal warranty rights under applicable national legislation will be respected and will not be impaired by our guarantee. For full terms and conditions on the guarantee, as well as instructions on how to make a claim, please visit www.sageappliances.com

SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Sage® we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- A downloadable version of this document is also available at sageappliances.com
- Before using the first time ensure your electricity supply is the same as shown on the label on the underside of the appliance.

- Remove and safely discard any packaging materials before first use.
- The appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- Fully unwind the power cord before operating.
- Position the appliance on a stable, heat resistant, level, dry surface away from the edge and do not operate on or near a heat source such as a hot plate, oven or gas hob.
- Do not let the power cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces or become knotted.
- Position the appliance at least 20cm from walls or heat/steam sensitive materials and provide adequate space above and on all sides for air circulation.
- Ensure the power cord does not become trapped between the upper and lower hot plates of the appliance during use or storage.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- The appliance is not intended to be operated by the means of an external timer or separate remote-control system
- Do not place anything on top of the grill when lid is closed, when in use and when stored.



The appliance is marked with a HOT surface symbol. The lid and other surfaces will be hot when the appliance is operating and for some time after use. To prevent burns always use insulated oven mitts or use handles or knobs where appropriate.

- Always ensure the appliance is turned OFF, unplugged at the power outlet and has been allowed to cool before cleaning, moving or storing.

- Do not use the appliance if the power cord, plug, or appliance becomes damaged in any way. If damaged or maintenance other than cleaning is required, please contact Sage Customer Service or go to sageappliances.com
- Any maintenance other than cleaning should be performed by an authorised Sage® service centre.
- Children shall not play with the appliance.
- The appliance can be used by children aged 8 or older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Cleaning of the appliance should not be carried out by children unless they are 8 years or older and supervised.
- The appliance and its cord should be kept out of reach of children aged 8 years and younger.
- The installation of a residual current safety switch is recommended to provide additional safety when using all electrical appliances. Safety switches with a rated operating current not more than 30mA are recommended. Consult an electrician for professional advice.



The symbol shown indicates that this appliance should not be disposed of in normal household waste.
It should be taken to a local authority waste collection centre designated for this purpose or to a dealer providing this service.
For more information, please contact your local council office.



To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.

Power Management Function



This appliance has a power management function. After a certain time from

your last use or operation of any controls, the appliance automatically enters power management mode. Under this mode, the appliance consumes low power if it is kept plugged into a switched-on GPO. To save energy, switch off the GPO or unplug the appliance if the appliance is not in use. For details, please refer to online information by scanning the QR Code*.

* The QR code will only be activated after 9/5/2025

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS



Open Flat BBQ Mode Opens flat into a 1650 sq. cm grilling surface.



COMPONENTS

A. Stainless Steel Housing with Die-Cast Arms
B. Cast Aluminium, Non-Stick Plates. Coated with titanium infused Quantanium"' for scratch resistance and oil free cooking.
C. Removable, Dishwasher Safe Plates. Flat plate for eggs and pancakes, ribbed plate to sear meats.
D. Bottom PLATE RELEASE. Removes the bottom cooking plate. independently remove the top and bottom cooking plates for easy cleaning or to interchange plate positions.
E. Integrated Removable Drip Tray. Catches excess fat for healthier cooking. In BBQ mode, the unique design drains fat from both plates into the same drip tray.
F. 30 Minute Timer Dial with Sound Alert. Pressing the centre button of the dial activates the countdown timer.
G. Temperature Conversion Button. Converts the default Celsius reading to Fahrenheit.
H. Temperature Responsive LCD. Backlight illuminates blue (stand by) and orange (heating/ready).
I. Temperature Dial (160°C – 230°C). With LOW, PANINI (sandwich) and SEAR modes.
J. Cord Storage. Located on the underside of the grill.
K. Adjustable Tilt. Adjusts the angle of the bottom cooking plate to drain fats or can be made flat for eggs and pancakes.
L. Locking Storage Clip. Locks the plates dosed for upright storage.
M. BBQ Lock Release
N. Six Adjustable Height Settings. Reduces the weight of the top plate on delicate foods or can be set high enough for open melts.
O. Levelling Support. Integrated into the top plate release, use to adjust the position of the floating top plate.
P. Top PLATE RELEASE. Removes the top cooking plate.

a) 1-Hour auto shut-off automatically stops heating the cooking plates after 1 hour of inactivity.

Element IQ™

Sensors detect when the cooking plates drop in temperature and compensate by injecting heat for rapid recovery back to the selected cooking temperature. 2400-watt embedded heating elements ensure consistently high heat for faster cooking and reduced preheating time.

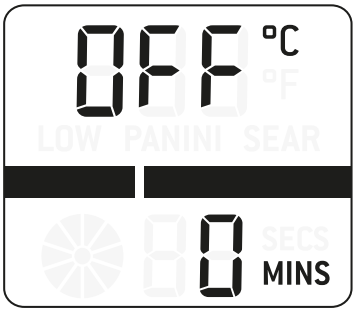
Rating Information:

220–240V ~ 50–60Hz 2000–2400W

ASSEMBLY

PREPARING THE GRILL FOR USE

1. Remove and safely discard any packing material and promotional labels from the grill.
2. Wipe the cooking plates and drip tray with a soft damp sponge. Dry thoroughly.
3. Ensure the drip tray is correctly inserted into the grill.
4. Ensure the cooking plates are correctly inserted and securely locked into position.
5. Place the grill on a flat, dry surface. Ensure there is a minimum distance of 10cm of space on both sides of the appliance.
6. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded wall outlet.
7. The grill alert will sound, and the LCD screen will display OFF.



8. The grill is now ready for the preheating cycle.

NOTE

The grill features 2 x PLATE RELASE. These allow you to independently remove the top and bottom cooking plates for easy cleaning, or to interchange plate positions.

USING THE PLATE RELEASE

To use the plate release, always ensure the grill is completely cool. Use the handle to open the top plate to a 90-degree position.

Use the ‘Plate Release’ on the front, right side of the top plate to remove the top cooking plate, and the ‘Plate Release’ on the left side of the control panel to remove the bottom cooking plate. Once released, gently slide the plates off the grill.

NOTE

If the cooking plates are incorrectly inserted, the LCD screen will display Er1. Use the 2 x PLATE RELEASE to remove the plates then re-insert so they securely lock into position. Always ensure the grill is completely cool before releasing and removing the cooking plates.

When the grill is turned on and heating for the first time, it may emit a fine smoke haze. This is due to the protective substances on the heating elements. It is safe and not detrimental to the performance of the grill.

FUNCTIONS

OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

PREHEATING THE GRILL

1. Ensure the top plate of the grill is in the closed position, with the Height Control Clip in the OPEN position. This will ensure faster, more efficient preheating.
2. Turn the temperature dial to adjust the temperature in 5°C increments. Rotate the dial to SEAR (210°C–230 °C) for fast preheating, PANINI (sandwich) (180°C–205°C), LOW (160°C –175°C) or select an alternative temperature.
3. The grill will start to heat, and the LCD screen will illuminate orange. The selected temperature as well as HEATING will be displayed
4. Once the grill has preheated to the selected temperature, one alert will sound, and HEATING will no longer illuminate. The LCD screen will display the selected temperature and the time will default to ‘0’.

NOTE

Always allow the grill to completely preheat to the selected temperature before cooking.

The LCD screen may display HEATING during the cooking process. This is normal, indicating that the correct temperature is being maintained.

ADJUSTABLE HEIGHT CONTROL

This feature reduces the weight of the top plate on delicate foods like fish and accommodates varying thicknesses of food like artisan breads. Located on the right side of the top plate, the clip fixes the top plate to a range of positions above the bottom plate. To set the adjustable height control, use the handle to lift the top plate and simultaneously move the adjustable height control clip to the desired height. Then slowly lower the top plate until it rests on the adjustable height control clip.

ADJUSTABLE TILT CONTROL

The angle of the cooking plates can be adjusted by turning the PLATE TILT dial. The PLATE TILT dial is located on the lower back, right side of the grill. The unique indent between the two cooking plates channels juices from both plates into the same drip tray while cooking.

TEMPERATURE CONVERSION BUTTON

- The grill features a temperature conversion button on the left side of the LCD screen. The temperature reading on the grill is preset to Celsius. Pressing the temperature conversion button converts the Celsius temperature reading into Fahrenheit. The corresponding °C or °F symbol will be displayed on the LCD screen.
- If you have changed the default Celsius temperature reading to Fahrenheit, the setting will remain in the memory of the grill until the Temperature Conversion Button is pressed a second time or the grill is unplugged from the wall outlet. When the grill is plugged back into the wall outlet, the temperature reading will automatically return to the preset Celsius setting.

USE IN OPEN FLAT BBQ MODE

The grill opens flat into a 1650 sq. cm grilling surface. The ribbed cooking plate is perfect for searing meats while the flat cooking plate is ideal for eggs, pancakes and vegetables.

1. To open the grill into BBQ mode:

   a) Ensure the grill has completely preheated and the LCD screen no longer displays HEATING.
   b) Ensure the top cooking plate is in the closed position, with the Height Control Clip in the OPEN position.
   c) With your left hand, grip the handle. With your right hand, pull the Height Control Clip on the right side of the grill towards you, into the BBQ mode position. Continue to pull the clip forward and simultaneously lift the handle to open, then gently lower the top plate into the horizontal BBQ mode position.



2. Place food on either or both of the cooking plates.
3. The grill features an optional countdown timer which monitors the time elapsed during cooking. To activate the countdown timer:

   a) Ensure the grill has completely preheated, the LCD screen no longer displays HEATING and food has been placed on the cooking plates.
   b) Turn the timer dial to adjust the time in one-minute increments up to 30 minutes. Rotate the dial clockwise to increase the time, or counter clockwise to reduce the time. The LCD screen will display the selected time.
   c) Press the centre button of the timer dial once to activate the setting. The LCD screen will display a count-down indicator and the time will begin to count down.

NOTE

The count-down timer can be stopped or paused at any time by pressing the centre button of the timer dial a second time. The LCD screen will no longer display the countdown indicator. To reset or clear the timer either:

- Rotate the timer dial clockwise to increase the time, or counter clockwise to reduce the time. Or,
- Press the centre button of the timer dial and hold for 3 seconds until the time on the LCD screen displays ‘0’ zero. Rotate the timer dial clockwise to increase the time, or counter clockwise to reduce the time.

4. When food is cooked, remove meat from grill using heatproof plastic or wooden utensils.
5. To turn off the grill, turn temperature dial to the OFF position.

USE AS A SANDWICH OR PANINI PRESS

1. To open the grill:

   a) Ensure the grill has completely preheated and the LCD screen no longer display HEATING.
   b) Ensure the top cooking plate is closed. The Adjustable Height Control Clip, located on the right side of the top plate, should be in the OPEN position.
   c) Use the handle to open the top plate to a 90-degree position.

2. Place food on the bottom cooking plate.
3. Use the handle to close the top cooking plate. When cooking open melts, it is recommended that the top plate of the grill is in the closed position, with the Height Control Clip in the HIGH position.
4. The grill features an optional count-down timer which monitors the time elapsed during cooking. To activate the countdown timer:

a) Ensure the grill has completely preheated, the LCD screen no longer displays HEATING and food has been placed on the bottom cooking plate.
b) Turn the timer dial to adjust the time in one-minute increments up to 30 minutes. Rotate the dial clockwise to increase the time, or counter-clockwise to reduce the time. The LCD screen will display the selected time.
c) Press the centre button of the timer dial to activate the setting. The LCD screen will display a count-down indicator and the time will begin to count down.

5. When the food is cooked, remove from the cooking plates using heat proof plastic or wooden utensils.
6. To turn off the grill, turn the temperature dial to the OFF position.

FOR BEST RESULTS

When toasting sandwiches on the PANINI setting:

- Always place sandwiches in the centre bottom plate.
- Toasting should take approximately 5–8 minutes. Exact toasting time will be a matter of preference and the type of bread and fillings used.
- Never use metal or sharp utensils as these can cause damage to the non-stick coating of the cooking plates.

TIPS

GRILLING TIPS

Meats

Recommended cuts:

- **Beef**- sirloin (New York), rump, rib eye (scotch fillet), fillet.
- **Lamb**- trim lamb leg steaks, fillet eye of loin, cutlets and diced lamb.
- **Pork**– butterfly loin steaks, spareribs, leg steaks, fillets, diced pork.
- It is not recommended to cook items with thick bones such as T-bone steaks.
- Tougher cuts such as beef blade, topside steak, lamb forequarter or neck chops can be used. To tenderize these cuts, marinate them for a few hours or overnight in a marinade with wine or vinegar to help break down the connective tissue.
- If using a marinade recipe or pre-marinated meats from your meat retailer, drain excess marinade off and dab the meat with paper towels before placing on the grill. Some marinades contain high sugar levels which can scorch on the cooking plate.
- Do not salt meat before cooking. Salt will draw out the juices, toughening the meat.
- Do not pierce meat with a fork or cut meat while cooking, this will let the juices escape, resulting in a tougher, dry steak. Use tongs instead.
- Do not over-cook meat. Some meats are better served pink and juicy.
- Parboiling sausages can alleviate the need to pierce sausages before cooking.
- When removing fish pieces from the grill, use a flat heat resistant plastic spatula to support the food.

JUDGING DONENESS

There is an art to determining when your steak, lamb chop or cutlet is cooked to the correct degree of doneness – rare, medium rare, medium, medium well or well done - but it is easily mastered with these handy hints and tips.

Rare

Cook for a few minutes per side, depending on thickness. Turn once on1y. Cook until steak feels very soft with back of tongs.

A meat thermometer will show the internal temperature or a rare steak as 50-60°C.

Medium rare

Cook on one side until moisture is just visible on top surface. Tum once only. Cook on the other side until surface moisture is visible. Steak will be cooked to medium rare when it feels soft with back of tongs.

A meat thermometer will slow the internal temperature or a medium rare steak as 60-65°C.

Medium

Cook on one side until moisture is pooling on top surface. Turn once only. Cook on second side until moisture is visible. Steak will be cooked to medium when it feels springy with back of tongs.

A meat thermometer will show the internal temperature or a medium steak as 65-70°C.

Medium well

Cook on one side until moisture is pooling on top surface. Turn and cook on second side until moisture is pooling on top. Reduce heat slightly and continue to cook until steak feels firm with back of tongs.

A meat thermometer will show the internal temperature or a medium well steak as 70-75°C.

Well done

Cook on one side until moisture is pooling on top surface. Tum and cook on second side until moisture is pooling on top. Reduce heat slightly and continue to cook until steak feels very firm with back of tongs.

A meat thermometer will show the internal temperature of a well done steak as 75°C.

NOTE

Steaks do not need turning if cooking in contact position. Turn steaks once only when grilling in open flat BBQ mode.

CARE & CLEANING

Ensure the grill is turned OFF by turning the Temperature dial to the OFF position. The grill is OFF when the LCD screen displays Off and the default '0' zero time. Remove the power plug from the wall outlet. Allow the grill to cool completely before disassembling and cleaning.

Always dean the outer body, drip tray and cooking plates after each use to prevent a build-up of ingredients.

NOTE

Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads on any of the interior or exterior surfaces of the grill. These will scratch the surfaces and damage the non-stick coating on the cooking plates.

CLEANING THE OUTER BODY

Wipe the outer body with a soft damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply to the cleanser to the sponge, not the grill surface, before cleaning. Rinse. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a wall outlet.

CLEANING THE DRIP TRAY

After each use. slide out the drip tray and discard contents. Wash the tray in warm soapy water with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the tray, before cleaning. Rinse and dry thoroughly. Always ensure to re-insert the drip tray into the grill after cleaning and prior to inserting the power plug into a wall outlet.

WARNING

Extreme caution must be used when handling the drip tray containing hot fats and juices.

CLEANING THE COOKING PLATES

1. Wipe the cooking plates with a soft doth to remove food residue.
2. Alternatively. release and remove the cooking plates:

- Always ensure the grill is completely cool.
- Use the handle to open the top plate to a 90-degree position.
- Use the PLATE RELEASE on the front, right side of the top plate to remove the top cooking plate, and the PLATE RELEASE on the left side of the control panel to remove the bottom cooking plate/
- Once released, gently slide the plates off the grill.

3. Place the cooking plates in the dishwasher (top shelf only).
4. Alternatively, wash the cooking plates in hot soapy water with a soft damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the plate, before cleaning. Remove stubborn residue with a non-abrasive plastic scouring pad or nylon washing brush.

NOTE

The underside of the cooking plate may discolour over time and can form a layer of corrosion. This is normal. Any discolouration that may occur to either side of the cooking plate will only detract from the appearance of the plate and will not affect the cooking performance.

To remove discoloration or corrosion, use a non-abrasive plastic scouring pod or nylon washing brush. Rinse and dry thoroughly.

NOTE

Ensure the round pad on the underside of the plate is clean.

5. Rinse and dry thoroughly. Always ensure the cooking plates are correctly re-inserted and securely locked back into position after cleaning and prior to inserting the power plug into a wall outlet.

NOTE

Do not use abrasive cleaners or metal pads to clean the cooking surface of the plates. These will damage the non-stick coating on the cooking plates.

STORAGE

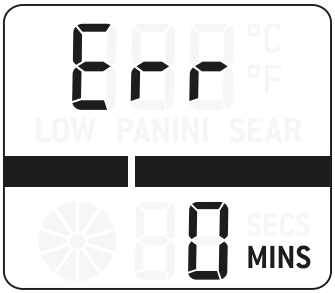
1. Ensure the grill is turned OFF by turning the Temperature dial to the OFF position. The grill is OFF when the LCD screen displays OFF and the default ‘0’ zero time. Remove the power plug from the wall outlet.
2. Allow the grill, cooking plates and drip tray to cool completely,
3. Ensure the grill cooking plates and drip tray are clean and dry.
4. Ensure the drip tray is correctly re-inserted into the grill.
5. Ensure the cooking plates are correctly re-inserted and securely locked into position.
6. Ensure the cooking plates are locked together by sliding the adjustable height control away from you, into the LOCK position.
7. Wrap the power cord in the cord storage located on the underside of grill.
8. Store on a flat, dry, level surface. Alternately, the grill may be stored in an upright position.

TROUBLESHOOTING

ERROR MODE

When the LCD screen displays ‘Err’ error mode:

1. Unplug the grill from the wall outlet
2. Ensure the grill is completely cool.
3. Ensure the cooking plates are correctly and securely inserted into position.
4. Re-insert the plug into the wall outlet.
5. The LCD screen should no longer display ‘Err’ error Mode.
6. If the problem continues call Breville Customer Service.



the Smart Grill™

SGR820



DA BRUGERVEJLEDNING

Sage®

Indhold

Garanti

Error

! Bookmark not defined.

Sage® anbefaler sikkerhed først 2

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger 2

Komponenter 7

Samling 8

Funktioner 9

Tips 12

Pleje og rengøring 13

Fejlfinding 15

GARANTI

2 ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

Sage Appliances garanterer dette produkt til privat brug i de angivne områder i 2 år fra købsdatoen mod fejl forårsaget af mangelfuldt håndværk og materialer. I garantiperioden vil Sage Appliances reparere, udskifte eller refundere ethvert defekt produkt (efter Sage Appliances' eget skøn). Alle lovmæssige garantirettigheder i henhold til gældende national lovgivning respekteres og forringes ikke af vores garanti. For de fulde vilkår og betingelser for garantien samt vejledning i, hvordan du gør krav gældende, bedes du besøge www.sageappliances.com

SAGE® ANBEFALER SIKKERHED FØRST

Hos Sage® er vi meget sikkerhedsbevidste. Vi designer og fremstiller forbrugerprodukter, hvor sikkerheden for dig, vores værdsatte kunde, er i højsædet. Derudover beder vi dig udvise en vis forsigtighed, når du bruger et elektrisk apparat, og overholde følgende forholdsregler.

VIGTIGE SIKKERHEDSFOR ANSTALTNINGER

LÆS ALLE INSTRUKTIONER FØR BRUG, OG GEM DEM TIL SENERE BRUG

- En downloadbar version af dette dokument er også tilgængelig på sageappliances.com
- Før apparatet bruges første gang, skal du sikre dig, at din elforsyning svarer til det,

der er angivet på mærkatet på undersiden af apparatet.

- Fjern og bortskaf emballagen på forsvarlig vis før første brug.
- Apparatet er kun beregnet til husholdningsbrug. Brug ikke apparatet til andet end det tilsigtede formål. Må ikke bruges i køretøjer eller både i bevægelse. Må ikke bruges udendørs. Forkert brug kan medføre personskade.
- Vikl netledningen helt ud før brug.
- Placer apparatet på en stabil, varmebestandig, plan og tør overflade væk fra kanten, og brug det ikke på eller i nærheden af en varmekilde som f.eks. en kogeplade, ovn eller gaskomfur.
- Lad ikke netledningen hænge ud over kanten af en bordplade eller et bord, røre ved varme overflader eller blive filtret sammen.
- Placer apparatet mindst 20 cm fra vægge eller varme-/dampfølsomme materialer, og sørg for tilstrækkelig plads over og på alle sider til luftcirkulation.
- Sørg for, at netledningen ikke kommer i klemme mellem apparatets øvre og nedre varme plader under brug eller opbevaring.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er i brug.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Placer ikke noget oven på grillen, når låget er lukket, når den er i brug, og når den opbevares.



- Apparatet er mærket med et symbol for VARM overflade. Låget og andre overflader vil være varme, når apparatet er i brug, og i nogen tid efter brug. For at undgå forbrændinger skal du altid bruge isolerede grydelapper eller bruge håndtag eller knapper, hvor det er relevant.
- Sørg altid for, at apparatet er slukket, taget ud af stikkontakten og har fået lov til at køle af, før det rengøres, flyttes eller opbevares.

- Brug ikke apparatet, hvis netledningen, stikket eller apparatet på nogen måde er beskadiget. Hvis apparatet er beskadiget, eller der kræves anden vedligeholdelse end rengøring, bedes du kontakte Sage kundeservice eller gå til sageappliances.com
- Al anden vedligeholdelse end rengøring bør udføres af et autoriseret Sage®-servicecenter.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret i eller superviseret i sikker brug af apparatet og forstår de involverede farer.
- Rengøring af apparatet må ikke udføres af børn, medmindre de er 8 år eller ældre og under opsyn.
- Apparatet og dets ledning skal holdes uden for rækkevidde af børn på 8 år og derunder.
- Det anbefales at installere et fejlstrømsafbryder (HFI/HPFI-relæ) for at give ekstra sikkerhed ved brug af alle elektriske apparater. Det anbefales at bruge fejlstrømsafbrydere med en mærkestrøm på højst 30 mA. Kontakt en elektriker for professionel rådgivning.



Det viste symbol angiver, at dette apparat ikke må bortskaffes som almindeligt husholdningsaffald. Det skal afleveres på en genbrugsstation, der er udpeget til dette formål, eller til en forhandler, der tilbyder denne service. Kontakt din lokale kommune for mere information.



For at beskytte mod elektrisk stød må netledningen, stikket eller apparatet ikke nedsænkes i vand eller anden væske.

Strømstyringsfunktion

* Dette apparat har en strømstyringsfunktion. Efter et vist stykke tid fra din seneste brug eller betjening af kontrolknapperne går apparatet automatisk i strømstyringstilstand. I

denne tilstand bruger apparatet lidt strøm, hvis det forbliver tilsluttet en tændt stikkontakt. For at spare energi bør du slukke for stikkontakten eller tage apparatets stik ud, når det ikke er i brug. Se online information ved at scanne QR-koden* for flere oplysninger.

* QR-koden aktiveres først efter 9.5.2025

KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG
GEM DENNE VEJLEDNING



Åben, flad BBQ-tilstand Åbner fladt til en grillflade på 1650 cm².



KOMPONENTER

A. Kabinet i rustfrit stål med støbte arme
B. Støbte aluminiumsplader med non-stick belægning. Belagt med titanium-infunderet Quantanium™ for ridsebestandighed og oliefri tilberedning.
C. Aftagelige plader, der tåler opvaskemaskine. Flad plade til æg og pandekager, ribbet plade til stegning af kød.
D. NEDERSTE PLADEUDLØSER. Fjerner den nederste stegeplade; fjern den øverste og nederste stegeplade uafhængigt af hinanden for nem rengøring eller for at ombytte pladernes positioner.
E. Integreret, aftagelig drypbakke. Opsamler overskydende fedt for en sundere tilberedning. I BBQ-tilstand leder den unikke udformning fedt fra begge plader ned i den samme drypbakke.
F. 30-minutters timerknap med lydsignal. Et tryk på knappens midterknap aktiverer nedtællingen.
G. Knap til temperaturkonvertering. Konverterer standardaflæsningen fra Celsius til Fahrenheit.
H. Temperaturfølsom LCD-skærm. Baggrundsbelysningen lyser blå (standby) og orange (opvarmning/klar).
I. Temperaturvælger (160°C–230°C). Med indstillingerne LOW, PANINI (sandwich) og SEAR.
J. Ledningsopbevaring. Placeret på undersiden af grillen.
K. Justerbar hældning. Justerer vinklen på den nederste stegeplade, så fedt kan løbe af, eller kan gøres flad til æg og pandekager.
L. Låseclips til opbevaring. Låser pladerne sammen, så grillen kan opbevares stående.
M. Udløser til BBQ-lås
N. Seks justerbare højdeindstillinger. Reducerer den øverste plades vægt på sarte fødevarer eller kan indstilles højt nok til åbne sandwich.
O. Nivelleringsstøtte. Indbygget i den øverste pladeudløser, bruges til at justere positionen af den flydende øverste plade.
P. ØVERSTE PLADEUDLØSER. Fjerner den øverste stegeplade.

Automatisk slukning efter 1 time stopper automatisk opvarmningen af stegepladerne efter 1 times inaktivitet.

Element IQ™

Sensorer registrerer, når stegepladernes temperatur falder, og kompenserer ved at tilføre varme for hurtigt at genoprette den valgte tilberedningstemperatur. Indbyggede varmeelementer på 2400 watt sikrer ensartet høj varme for hurtigere tilberedning og kortere forvarmningstid.

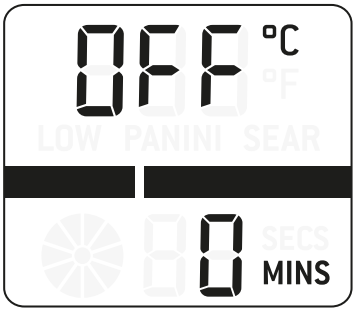
Mærkedata:

220–240V ~ 50–60Hz 2000–2400W

SAMLING

KLARGØRING AF GRILLEN TIL BRUG

1. Fjern og bortskaf forsvarligt al emballage og reklamemærkater fra grillen.
2. Tør stegepladerne og drypbakken af med en blød, fugtig svamp. Tør grundigt.
3. Sørg for, at drypbakken er korrekt isat i grillen.
4. Sørg for, at stegepladerne er korrekt isat og forsvarligt låst fast.
5. Placer grillen på en flad, tør overflade. Sørg for, at der er mindst 10 cm plads på begge sider af apparatet.
6. Vikl netledningen helt ud, og sæt stikket i en jordforbundet stikkontakt.
7. Grillens alarm lyder, og LCD-skærmen viser OFF.



8. Grillen er nu klar til forvarmningscyklussen.

BEMÆRK

Grillen har 2 x PLADEUDLØSER. Disse gør det muligt at fjerne den øverste og nederste stegeplade uafhængigt af hinanden for nem rengøring eller for at ombytte pladernes placering.

BRUG AF PLADEUDLØSER

Sørg altid for, at grillen er helt afkølet. Brug håndtaget til at åbne den øverste plade til en 90-graders position.

Brug 'Pladeudløser' foran på den øverste plades højre side til at fjerne den øverste stegeplade, og 'Pladeudløser' på venstre side af kontrolpanelet til at fjerne den nederste stegeplade. Når pladerne er udløst, kan du forsigtigt trække dem af grillen.

BEMÆRK

Hvis stegepladerne er isat forkert, viser LCD-skærmen Er1. Brug de 2 x PLADEUDLØSER til at fjerne pladerne, og sæt dem derefter i igen, så de låser forsvarligt fast. Sørg altid for, at grillen er helt afkølet, før pladerne udløses og fjernes.

Når grillen tændes og varmer op for første gang, kan den afgive en let røgdis. Dette skyldes de beskyttende stoffer på varmeelementerne. Det er sikkert og påvirker ikke grillens ydeevne.

FUNKTIONER

BETJENING AF DIT NYE APPARAT

FORVARMNING AF GRILLEN

1. Sørg for, at grillens øverste plade er i lukket position, og at højdejusteringsclipsen er i ÅBEN position. Dette sikrer hurtigere og mere effektiv forvarmning
2. Drej PLADETEMP-vælgeren for at justere temperaturen i trin på 5 °C. Drej vælgeren til SEAR (210 °C–230 °C) for hurtig forvarmning, PANINI (sandwich) (180 °C–205 °C), LAV (160 °C–175 °C), eller vælg en anden temperatur.
3. Grillen begynder at varme op, og LCD-skærmen lyser orange. Den valgte temperatur, der svarer til PLADETEMP, blinker.
4. Når grillen har forvarmet til den valgte temperatur, lyder der et lydsignal, og HEATING lyser ikke længere. LCD-skærmen viser den valgte temperatur, og tiden går tilbage til standardværdien '0'.

BEMÆRK

Lad altid grillen forvarme helt til den valgte temperatur, før du tilbereder mad.

LCD-skærmen kan vise HEATING under tilberedningen. Dette er normalt og angiver, at den korrekte temperatur opretholdes.

JUSTERBAR HØJDEKONTROL

Denne funktion reducerer vægten fra den øverste plade på sarte fødevarer som fisk og tilpasser sig varierende tykkelser af mad som f.eks. håndlavet brød. Clipsen, der sidder på højre side af den øverste plade, fastgør den øverste plade i en række positioner over den nederste plade. For at indstille den justerbare højdekontrol skal du bruge håndtaget til at løfte den øverste plade og samtidig flytte højdejusteringsclipsen til den ønskede højde. Sænk derefter langsomt den øverste plade, indtil den hviler på højdejusteringsclipsen.

JUSTERBAR HÆLDNINGSKONTROL

Stegepladernes vinkel kan justeres ved at dreje PLADEHÆLDNING-knappen. PLADEHÆLDNING-knappen sidder nederst bagpå, i højre side af grillen. Den unikke fordybning mellem de to stegeplader leder saft fra begge plader ned i den samme drypbakke under tilberedningen.

KNAP TIL TEMPERATURKONVERTERING

- Grillen har en knap til temperaturkonvertering på venstre side af LCD-skærmen. Temperaturvisningen på grillen er som standard indstillet til Celsius. Ved at trykke på knappen til temperaturkonvertering omregnes Celsius-visningen til Fahrenheit. Det tilsvarende °C- eller °F-symbol vises på LCD-skærmen.
- Hvis du har ændret standardaflæsningen fra Celsius til Fahrenheit, forbliver indstillingen gemt i grillens hukommelse, indtil knappen til temperaturkonvertering trykkes en anden gang, eller grillen tages ud af stikkontakten. Når grillen sættes i stikkontakten igen, vender temperaturaflæsningen automatisk tilbage til den forudindstillede Celsius-indstilling.

BRUG I ÅBEN, FLAD BBQ-TILSTAND

Grillen åbner helt fladt til en grillflade på 1650 cm². Den ribbede stegeplade er perfekt til bruning af kød, mens den flade stegeplade er ideel til æg, pandekager og grøntsager.

1. Sådan åbnes grillen til BBQ-tilstand:

   a) Sørg for, at grillen er helt forvarmet, og at LCD-skærmen ikke længere viser HEATING (VARMER OP).
   b) Sørg for, at den øverste stegeplade er i lukket position, med højdejusteringsclipsen i ÅBEN position.
   c) Tag fat i håndtaget med venstre hånd. Træk med højre hånd højdejusteringsclipsen på grillens højre side mod dig, til BBQ-positionen. Fortsæt med at trække clipsen fremad, mens du samtidig løfter håndtaget for at åbne, og sænk derefter forsigtigt den øverste plade ned i den vandrette BBQ-position.



2. Placer maden på den ene eller begge stegeplader.
3. Grillen har en valgfri nedtællingstimer, der holder styr på den tid, der går under tilberedningen. Sådan aktiveres nedtællingstimeren:

   a) Sørg for, at grillen er helt forvarmet, at LCD-skærmen ikke længere viser HEATING (VARMER), og at maden er placeret på stegepladerne.
   b) Drej timerknappen for at justere tiden i intervaller af et minut op til 30 minutter. Drej knappen med uret for at øge tiden eller mod uret for at reducere den. LCD-skærmen viser den valgte tid.
   c) Tryk én gang på timerknappens midterknap for at aktivere indstillingen. LCD-skærmen viser en nedtællingsindikator, og tiden begynder at tælle ned.

BEMÆRK

Nedtællingstimeren kan stoppes eller sættes på pause når som helst ved at trykke på timerknappens midterknap endnu en gang. LCD-skærmen viser ikke længere nedtællingsindikatoren. Sådan nulstilles eller ryddes timeren:

- Drej timerknappen med uret for at øge tiden, eller mod uret for at reducere tiden. Eller,
- Tryk på timerknappens midterknap, og hold den inde i 3 sekunder, indtil tiden på LCD-skærmen viser '0' nul. Drej timerknappen med uret for at øge tiden, eller mod uret for at reducere tiden.

4. Når maden er tilberedt, skal den fjernes fra stegepladerne med varmebestandige plast- eller træredskaber.
5. Sluk grillen ved at dreje PLADETEMP-vælgeren til OFF-position.

BRUG SOM SANDWICH- ELLER PANINIGRILL

1. Sådan åbnes grillen:

   a) Sørg for, at grillen er helt forvarmet, og at LCD-skærmen ikke længere viser HEATING (VARMER).
   b) Sørg for, at den øverste kogeplade er lukket. Den justerbare højdekontrolklemme, der er placeret på højre side af den øverste plade, skal være i ÅBEN position.
   c) Brug håndtaget til at åbne den øverste plade til en 90-graders position.

2. Placer maden på den nederste stegeplade.
3. Brug håndtaget til at lukke den øverste stegeplade. Ved tilberedning af åbne sandwich anbefales det, at grillens øverste plade er i lukket position med højdejusteringsclipsen i HØJ position.
4. Grillen har en valgfri nedtællingstimer, der holder styr på den tid, der går under tilberedningen. Sådan aktiveres nedtællingstimeren:

d) Sørg for, at grillen er helt forvarmet, at LCD-skærmen ikke længere viser HEATING (VARMER), og at maden er placeret på den nederste kogeplade.
e) Drej timerknappen for at justere tiden i intervaller af et minut op til 30 minutter. Drej knappen med uret for at øge tiden eller mod uret for at reducere den. LCD-skærmen viser den valgte tid.
f) Tryk på timerknappens midterknap for at aktivere indstillingen. LCD-skærmen viser en nedtællingsindikator, og tiden begynder at tælle ned.

5. Når maden er tilberedt, skal den fjernes fra stegepladerne med varmebestandige plast- eller træredskaber.
6. Sluk grillen ved at dreje PLADETEMP-vælgeren til OFF-position.

FOR DET BEDSTE RESULTAT

Når du toaster sandwich på PANINI-indstillingen:

- Placer altid sandwich midt på den nederste plade.
- Toastning tager cirka 5-8 minutter. Den nøjagtige toastetid afhænger af præference samt typen af brød og fyld.
- Brug aldrig metal- eller skarpe redskaber, da disse kan beskadige stegepladernes non-stick-belægning.

TIPS

GRILLTIPS

Kød

Anbefalede udskæringer:

- **Oksekød** – mørbrad (New York), culotte, entrecôte (scotch fillet), filet.
- **Lam** – trimmede lammekoteletter fra lår, filet af kam, koteletter og lammekød i tern.
- **Svinekød** – udbenede mørbradbøffer (sommerfugleskåret), ribs, lårskiver, filet, svinekød i tern.
- Det anbefales ikke at tilberede fødevarer med tykke ben, såsom T-bone-steaks.
- Sejere udskæringer såsom oksebov, overlår og lammebov eller halskoteletter kan også bruges. For at mørne disse udskæringer kan de marineres i et par timer eller natten over i en marinade med vin eller eddike, hvilket hjælper med at nedbryde bindevævet.
- Hvis du bruger en marinadeopskrift eller forud marineret kød fra din slagter, skal du lade overskydende marinade dryppe af og duppe kødet med køkkenrulle, før det lægges på grillen. Nogle marinader indeholder et højt sukkerindhold, som kan brænde fast på stegepladen.
- Salt ikke kødet før tilberedning. Salt trækker væsken ud og gør kødet sejt.
- Stik ikke kødet med en gaffel, og skær ikke i kødet under tilberedningen, da dette lader saften sive ud og giver en sejere, tørrere steak. Brug i stedet en tang.
- Overstej ikke kødet. Noget kød smager bedst, når det serveres rosa og saftigt.
- Hvis pølser forkoges, kan det mindske behovet for at prikke hul i dem før tilberedning.
- Når du fjerner fiskestykker fra grillen, skal du bruge en flad, varmebestandig plastikspatel til at understøtte maden.

SÅDAN VURDERER DU TILBEREDNINGSGRADEN

Det er en kunst at afgøre, hvornår din steak, lammekotelet eller kotelet er tilberedt til den rette stegegrad – rød, medium rød, medium, medium gennemstegt eller gennemstegt – men det er let at mestre med disse praktiske råd og tips.

Rød

Steg i et par minutter på hver side, afhængigt af tykkelsen. Vend kun én gang. Steg, indtil kødet føles meget blødt, når du trykker let med bagsiden af en tang.

Et stegetermometer vil vise kernetemperaturen for en rød steak som 50-60 °C.

Medium rød

Steg på den ene side, indtil der lige netop ses væske på overfladen. Vend kun én gang. Steg på den anden side, indtil der ses væske på overfladen. Kødet er medium rødt, når det føles blødt, når du trykker let med bagsiden af en tang.

Et stegetermometer vil vise kernetemperaturen for en medium rød steak som 60-65 °C.

Medium

Steg på den ene side, indtil der samler sig væske på overfladen. Vend kun én gang. Steg på den anden side, indtil der ses væske. Kødet er medium, når det føles fjedrende, når du trykker let med bagsiden af en tang.

Et stegetermometer vil vise kernetemperaturen for en medium steak som 65-70 °C.

Medium gennemstegt

Steg på den ene side, indtil der samler sig væske på overfladen. Vend, og steg på den anden side, indtil der samler sig væske på toppen. Sænk varmen en smule, og fortsæt tilberedningen, indtil kødet føles fast, når du trykker let med bagsiden af en tang.

Et stegetermometer vil vise kernetemperaturen for en medium gennemstegt steak som 70-75 °C.

Gennemstegt

Steg på den ene side, indtil der samler sig væske på overfladen. Vend, og steg på den anden side, indtil der samler sig væske på toppen. Sænk varmen en smule, og fortsæt tilberedningen, indtil kødet føles meget fast, når du trykker let med bagsiden af en tang.

Et stegetermometer vil vise kernetemperaturen for en gennemstegt steak som 75 °C.

BEMÆRK

Det er ikke nødvendigt at vende steaks, når de tilberedes i kontaktposition. Vend kun steaks én gang, når du griller i åben, flad BBQ-tilstand.

PLEJE OG RENGØRING

Sørg for, at grillen er slukket ved at dreje PLADETEMP-vælgeren til OFF-position. Grillen er slukket, når LCD-skærmen viser OFF. Tag stikket ud af stikkontakten. Lad grillen køle helt af, før den skilles ad og rengøres.

Rengør altid temperaturføleren, kabinettet, drypbakken og stegepladerne efter hver brug for at undgå ophobning af madrester.

BEMÆRK

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe af metal på nogen af grillens indvendige eller udvendige overflader. Disse vil ridse overfladerne og beskadige non-stick belægningen på stegepladerne.

RENGØRING AF KABINETTET

Tør kabinettet af med en blød, fugtig svamp. Et ikke-slibende flydende rengøringsmiddel eller en mild spraysæbe kan bruges for at undgå ophobning af pletter. Påfør rengøringsmidlet på svampen, ikke på grillens overflade, før rengøring. Skyl. Lad alle overflader tørre grundigt, før stikket sættes i en stikkontakt.

RENGØRING AF DRYPBAKKEN

Efter hver brug skal du trække drypbakken ud og kassere indholdet. Vask bakken i varmt sæbevand med en blød, fugtig svamp. Et ikke-slibende flydende rengøringsmiddel kan bruges til at undgå ophobning af pletter. Påfør rengøringsmidlet på svampen, ikke på bakken, før rengøring. Skyl og tør grundigt. Sørg altid for at sætte drypbakken tilbage i grillen efter rengøring og før stikket sættes i en stikkontakt.

ADVARSEL

Udvis ekstrem forsigtighed ved håndtering af drypbakken, når den indeholder varmt fedt og kødsaft.

RENGØRING AF STEGEPLADERNE

1. – Tør stegepladerne af med en blød klud for at fjerne madrester.
2. – Alternativt kan du udløse og fjerne stegepladerne:

- Sørg altid for, at grillen er helt afkølet.
- Brug håndtaget til at åbne den øverste plade til en 90-graders position.
- Brug PLADEUDLØSER foran på den øverste plades højre side til at fjerne den øverste stegeplade, og PLADEUDLØSER på venstre side af kontrolpanelet til at fjerne den nederste stegeplade.
- Når pladerne er udløst, kan du forsigtigt trække dem af grillen.

3. Læg stegepladerne i opvaskemaskinen (kun den øverste kurv).
4. Vask stegepladerne i varmt sæbevand med en blød, fugtig svamp. Et ikke-slibende flydende rengøringsmiddel kan bruges for at undgå ophobning af pletter. Påfør rengøringsmidlet på svampen, ikke på pladen, før rengøring. Fjern genstridige rester med en ikke-slibende plastskuresvamp eller nylonbørste.

BEMÆRK

Undersiden af stegepladen kan misfarves over tid og danne et lag af korrosion. Dette er normalt. Eventuel misfarvning, der kan opstå på begge sider af stegepladen, påvirker kun pladens udseende og har ingen betydning for tilberedningsresultatet.

For at fjerne misfarvning eller korrosion skal du bruge en ikke-slibende skuresvamp af plastik eller en opvaskebørste af nylon. Skyl og tør grundigt.

BEMÆRK

Sørg for, at den runde pude på undersiden af pladen er ren.

5. Skyl og tør grundigt. Sørg altid for, at stegepladerne er korrekt isat igen og

forsvarligt låst fast, efter rengøring og før du sætter stikket i en stikkontakt.

BEMÆRK

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller metalsvampe til at rengøre pladernes stegeflade. Disse vil beskadige non-stick belægningen på stegepladerne.

OPBEVARING

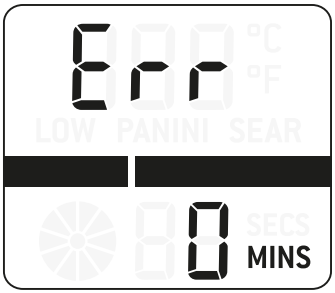
1. Sørg for, at grillen er slukket ved at dreje PLADETEMP-vælgeren til OFF-position. Grillen er slukket, når LCD-skærmen viser OFF. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Lad grillen, stegepladerne og drypbakken køle helt af.
3. Sørg for, at grillen, stegepladerne og drypbakken er rene og tørre.
4. Sørg for, at drypbakken er korrekt isat igen i grillen.
5. Sørg for, at stegepladerne er korrekt isat igen og forsvarligt låst fast.
6. Sørg for, at stegepladerne er låst sammen ved at skubbe den justerbare højdekontrol væk fra dig, ind i LÅS-position.
7. Vikl netledningen omkring ledningsopbevaringen på undersiden af grillen.
8. Opbevar på en flad, tør, plan overflade. Alternativt kan grillen opbevares stående oprejst.

FEJLFINDING

FEJLTILSTANDE

Når LCD-skærmen viser fejltilstanden 'Er1':

1. Tag grillens stik ud af stikkontakten.
2. Sørg for, at grillen er helt afkølet.
3. Sørg for, at stegepladerne er korrekt og forsvarligt isat.
4. Sæt stikket tilbage i stikkontakten.
5. LCD-skærmen bør ikke længere vise fejltilstanden 'Er1'.
6. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte Sage Kundeservice.



the Smart Grill™

SGR820



SV HANDBOK

Sage®

Innehåll

Garanti	2
Sage® rekommenderar säkerhet först	2
Viktiga säkerhetsåtgärder	2
Komponenter	7
Montering	8
Funktioner	9
Tips	12
Skötsel och rengöring	13
Felsökning	15

GARANTI

2 ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

Sage Appliances garanterar denna produkt för privat bruk i angivna länder i 2 år från inköpsdatumet mot defekter orsakade av bristfälligt utförande och material. Under garantiperioden kommer Sage Appliances att reparera, byta ut eller återbetala en defekt produkt (helt efter Sage Appliances eget gottfinnande). Alla lagstadgade garantirättigheter enligt tillämplig nationell lagstiftning respekteras och påverkas inte av vår garanti. För fullständiga villkor för garantin samt anvisningar om hur du gör ett garantianspråk, besök www.sageappliances.com

SAGE® REKOMMENDERAR SÄKERHET FÖRST

På Sage® är vi mycket säkerhetsmedvetna. Vi designar och tillverkar konsumentprodukter där säkerheten för dig, vår värdefulla kund, alltid kommer i första hand. Dessutom ber vi dig att iaktta viss försiktighet vid användning av alla elektriska apparater och att följa nedanstående försiktighetsåtgärder.

VIKTIGA SÄKERHETSÅT-GÄRDER

LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING OCH SPARA DEM FÖR FRAMTIDA BRUK

- En nedladdningsbar version av detta dokument finns även på sageappliances.com
- Innan du använder apparaten för första gången,

kontrollera att din elförsörjning stämmer överens med vad som anges på etiketten på apparatens undersida.

- Ta bort och kassera allt förpackningsmaterial på ett säkert sätt före första användning.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Använd inte apparaten för något annat än dess avsedda syfte. Använd inte i fordon eller båtar i rörelse. Använd inte utomhus. Felaktig användning kan orsaka skador.

  Rulla ut sladden helt innan användning.
- Placera apparaten på en stabil, värmebeständig, plan och torr yta, långt från kanten, och använd den inte på eller i närheten av en värmekälla såsom en kokplatta, ugn eller gasspis.
- Låt inte sladden hänga över kanten på en bänk eller ett bord, vidröra varma ytor eller bli tilltrasslad.
- Placera apparaten minst 20 cm från väggar eller värme-/ångkänsliga material och se till att det finns tillräckligt med utrymme ovanför och på alla sidor för luftcirkulation.
- Se till att sladden inte kommer i kläm mellan apparatens övre och nedre varma plattor under användning eller förvaring.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt när den används.

  Apparaten är inte avsedd att styras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Placera ingenting ovanpå grillen när locket är stängt, när den används eller när den förvaras.



- Apparaten är märkt med en symbol för HET yta. Locket och andra ytor blir varma när apparaten används och en tid efter användning. För att förhindra brännskador ska du alltid använda isolerade grytlappar eller använda handtag eller vred där så är lämpligt.
- Se alltid till att apparaten är avstängd, urkopplad från vägguttaget och har svalnat innan den rengörs, flyttas eller förvaras.

- Använd inte apparaten om sladden, kontakten eller apparaten på något sätt är skadad. Om apparaten är skadad eller om annat underhåll än rengöring krävs, kontakta Sage kundtjänst eller besök sageappliances.com
- Allt underhåll utöver rengöring bör utföras av ett auktoriserat Sage-servicecenter.

  Barn får inte leka med apparaten.

  Apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap, förutsatt att de fått handledning eller instruktioner om säker användning av apparaten och förstår de risker som är förknippade med den.

  Rengöring av apparaten får inte utföras av barn om de inte är 8 år eller äldre och under uppsikt.
- Apparaten och dess sladd ska förvaras utom räckhåll för barn under 8 år.
- Det rekommenderas att installera en jordfelsbrytare för extra säkerhet vid användning av alla elektriska apparater. Jordfelsbrytare med en märkström på högst 30 mA rekommenderas. Kontakta en elektriker för professionell rådgivning.



Symbolen som visas anger att denna apparat inte får kasseras som vanligt hushållsavfall. Den ska lämnas in till en återvinningscentral som är avsedd för detta ändamål eller till en återförsäljare som erbjuder denna tjänst. Kontakta din lokala kommun för mer information.



T För att skydda mot elektriska stötar får sladden, kontakten eller apparaten inte sänkas ned i vatten eller annan vätska.

Energisparfunktion

* Denna apparat har en energisparfunktion. Efter en viss tid från din senaste användning eller manövrering av reglagen går apparaten automatiskt in i energisparläge. I detta läge förbrukar apparaten låg

effekt om den fortfarande är ansluten till ett påslaget vägguttag. För att spara energi bör du stänga av eluttaget eller koppla ur apparaten när den inte används. För mer information, se onlineinformationen genom att skanna QR-koden*.

* QR-koden aktiveras först efter 2025-05-09

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK
SPARA DESSA INSTRUKTIONER



Öppet, platt BBQ-läge Öppnas platt till en grillyta på 1650 cm².



KOMPONENTER

A. Hölje i rostfritt stål med gjutna armar
B. Gjutna aluminiumplattor med non-stick-beläggning. Belagda med titaninfunderad Quantanium™ för repbeständighet och oljefri tillagning.
C. Löstagbara, diskmaskinssäkra plattor. Slät platta för ägg och pannkakor, räfflad platta för att bryna kött.
D. NEDRE PLATTFRIGÖRING. Tar bort den nedre stekplattan; ta bort den övre och nedre stekplattan oberoende av varandra för enkel rengöring eller för att byta plattornas placering.
E. Integrerad, löstagbar droppbricka. Fångar upp överflödigt fett för en hälsosammare tillagning. I BBQ-läge leder den unika utformningen fett från båda plattorna ner i samma droppbricka.
F. 30-minuters timervred med ljudsignal. Ett tryck på vredets mittknapp aktiverar nedräkningen.
G. Knapp för temperaturomvandling. Omvandlar standardavläsningen från Celsius till Fahrenheit.
H. Temperaturkänslig LCD-skärm. Bakgrundsbelysningen lyser blått (standby) och orange (uppvärmning/klar).
I. Temperaturvred (160°C–230°C). Med lägena LOW, PANINI (smörgås) och SEAR.
J. Sladdförvaring. Placerad på grillens undersida.
K. Justerbar lutning. Justerar den nedre stekplattans vinkel så att fett kan rinna av, eller kan göras plan för ägg och pannkakor.
L. Låsande förvaringsclips. Låser plattorna tillsammans så att grillen kan förvaras stående.
M. Frigöring för BBQ-lås
N. Sex justerbara höjdinställningar. Minskar den övre plattans tyngd på ömtåliga livsmedel eller kan ställas tillräckligt högt för öppna smörgåsar.
O. Nivelleringsstöd. Inbyggt i den övre plattfrigöringen, används för att justera positionen på den flytande övre plattan.
P. ÖVRE PLATTFRIGÖRING. Tar bort den övre stekplattan.

Automatisk avstängning efter 1 timme stänger automatiskt av uppvärmningen av stekplattorna efter 1 timmes inaktivitet.

Element IQ™

Sensorer upptäcker när stekplattornas temperatur sjunker och kompenserar genom att tillföra värme för snabb återgång till vald tillagningstemperatur. Inbyggda värmeelement på 2400 watt säkerställer jämn hög värme för snabbare tillagning och kortare förvärmningstid.

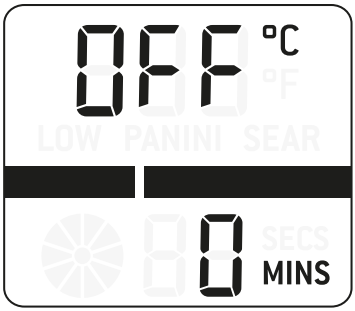
Märkdata:

220–240V ~ 50–60Hz 2000–2400W

MONTERING

FÖRBEREDA GRILLEN FÖR ANVÄNDNING

1. Ta bort och kassera allt förpackningsmaterial och reklametiketter från grillen på ett säkert sätt.
2. Torka av stekplattorna och droppbrickan med en mjuk, fuktig svamp. Torka noggrant.
3. Se till att droppbrickan är korrekt isatt i grillen.
4. Se till att stekplattorna är korrekt isatta och ordentligt låsta på plats.
   Placera grillen på en plan, torr yta. Se till att det finns minst 10 cm utrymme på båda sidor av apparaten.
5. Rulla ut sladden helt och sätt i stickkontakten i ett jordat vägguttag.
6. Grillens larm ljuder och LCD-skärmen visar OFF.



7. Grillen är nu redo för förvärmningscykeln.

OBS

Grillen har 2 x PLATTFRIGÖRING. Dessa gör att du oberoende kan ta bort den övre och nedre stekplattan för enkel rengöring eller för att byta plats på plattorna.

ANVÄNDA PLATTFRIGÖRINGEN

Se alltid till att grillen är helt avsvalnad. Använd handtaget för att öppna den övre plattan till 90 graders position.

Använd 'Plattfrigöringen' på höger framsida av den övre plattan för att ta bort den övre stekplattan, och 'Plattfrigöringen' på vänster sida av kontrollpanelen för att ta bort den nedre stekplattan. När de är frigjorda, dra försiktigt av plattorna från grillen.

OBS

Om stekplattorna är felaktigt isatta visar LCD-skärmen Er1. Använd de 2 x PLATTFRIGÖRING för att ta bort plattorna och sätt sedan tillbaka dem så att de låses ordentligt på plats. Se alltid till att grillen är helt avsvalnad innan plattorna frigörs och tas bort.

När grillen slås på och värms upp för första gången kan den avge lite rök. Detta beror på skyddande ämnen på värmeelementen. Det är ofarligt och påverkar inte grillens prestanda.

FUNKTIONER

ANVÄNDA DIN NYA APPARAT

FÖRVÄRMA GRILLEN

1. Se till att grillens övre platta är i stängt läge, med höjdreglagets clips i ÖPPET läge. Detta säkerställer snabbare och mer effektiv förvärmning.
2. Vrid PLATTTEMP-vredet för att justera temperaturen i steg om 5 °C. Vrid vredet till SEAR (210 °C–230 °C) för snabb förvärmning, PANINI (smörgås) (180 °C–205 °C), LÅG (160 °C–175 °C), eller välj en annan temperatur.
3. Grillen börjar värmas upp och LCD-skärmen lyser orange. Den valda temperaturen som motsvarar PLATTTEMP blinkar.
4. När grillen har förvärmts till den valda temperaturen ljuder en signal och HEATING slutar lysa. LCD-skärmen visar den valda temperaturen och tiden återgår till standardvärdet '0'.

OBS

Låt alltid grillen förvärmas helt till den valda temperaturen innan du tillagar mat.

LCD-skärmen kan visa HEATING under tillagningen. Detta är normalt och visar att rätt temperatur upprätthålls.

JUSTERBAR HÖJDKONTROLL

Denna funktion minskar den övre plattans tyngd på ömtåliga livsmedel som fisk och anpassar sig till varierande tjocklek på mat som exempelvis surdegsbröd. Clipset, som sitter på höger sida av den övre plattan, fäster den övre plattan i olika lägen ovanför den nedre plattan. För att ställa in den justerbara höjdkontrollen använder du handtaget för att lyfta den övre plattan och samtidigt flytta höjdreglagets clips till önskad höjd. Sänk sedan långsamt den övre plattan tills den vilar på höjdreglagets clips.

JUSTERBAR LUTNINGSKONTROLL

Stekplattornas vinkel kan justeras genom att vrida på PLATTLUTNING-vredet. PLATTLUTNING-vredet sitter längst ned bak, på höger sida av grillen. Den unika fördjupningen mellan de två stekplattorna leder vätska från båda plattorna ned i samma droppbricka under tillagning.

KNAPP FÖR TEMPERATURKONVERTERING

- Grillen har en knapp för temperaturomvandling på vänster sida av LCD-skärmen. Temperaturavläsningen på grillen är förinställd till Celsius. Genom att trycka på knappen för temperaturomvandling omvandlas Celsius-avläsningen till Fahrenheit. Motsvarande °C- eller °F-symbol visas på LCD-skärmen.
- Om du har ändrat standardavläsningen från Celsius till Fahrenheit sparas inställningen i grillens minne tills knappen för temperaturomvandling trycks in en andra gång eller grillen kopplas ur vägguttaget. När grillen ansluts till vägguttaget igen återgår temperaturavläsningen automatiskt till den förinställda Celsius-inställningen.

ANVÄNDA I ÖPPET, PLATT BBQ-LÄGE

Grillen öppnas helt platt till en grillyta på 1650 cm². Den räfflade stekplattan är perfekt för att bryna kött, medan den släta stekplattan är idealisk för ägg, pannkakor och grönsaker.

1. Så här öppnar du grillen till BBQ-läge:

   a) Se till att grillen är helt förvärmd och att LCD-skärmen inte längre visar VÄRMNING.
   b) Se till att den övre stekplattan är i stängt läge, med höjdreglagets clips i ÖPPET läge.
   c) Grip handtaget med vänster hand. Dra höjreglagets clips på grillens högra sida mot dig med höger hand, till BBQ-läget. Fortsätt att dra clipset framåt och lyft samtidigt handtaget för att öppna, sänk sedan försiktigt ner den övre plattan i det horisontella BBQ-läget.



2. Placera maten på den ena eller båda stekplattorna.
3. Grillen har en valfri nedräkningstimer som håller koll på tiden som går åt under tillagningen. Så här aktiverar du nedräkningstimer:

   a) Se till att grillen är helt förvärmd, att LCD-skärmen inte längre visar VÄRMNING och att maten har placerats på grillplattorna.
   b) Vrid timerratten för att justera tiden i steg om en minut upp till 30 minuter. Vrid ratten medurs för att öka tiden eller moturs för att minska tiden. LCD-skärmen visar den valda tiden.
   c) Tryck en gång på timervredets mittknapp för att aktivera inställningen. LCD-skärmen visar en nedräkningsindikator och tiden börjar räknas ner.

OBS

Nedräkningstimern kan stoppas eller pausas när som helst genom att trycka på timervredets mittknapp en andra gång. LCD-skärmen visar inte längre nedräkningsindikatorn. Så här återställer eller rensar du timern:

- Vrid timervredet medurs för att öka tiden, eller moturs för att minska tiden. Eller,
- Tryck på timervredets mittknapp och håll in i 3 sekunder tills tiden på LCD-skärmen visar '0' noll. Vrid timervredet medurs för att öka tiden, eller moturs för att minska tiden.

4. När maten är klar, ta bort den från stekplattorna med värmetåliga plast- eller träredskap.
5. Stäng av grillen genom att vrida PLATTTEMP-vredet till OFF-läge.

ANVÄNDA SOM SMÖRGÅS- ELLER PANINIGRILL

1. Så här öppnar du grillen:

   a) Se till att grillen är helt förvärmd och att LCD-skärmen inte längre visar VÄRMNING.
   b) Se till att den övre grillplattan är stängd. Klämman för justerbar höjdkontroll, som sitter på höger sida av den övre plattan, ska vara i ÖPPET läge.
   c) Använd handtaget för att öppna den övre plattan till 90 graders position.

2. Placera maten på den nedre stekplattan.
3. Använd handtaget för att stänga den övre stekplattan. Vid tillagning av öppna smörgåsar rekommenderas att grillens övre platta är i stängt läge, med höjdreglagets clips i HÖGT läge.
4. Grillen har en valfri nedräkningstimer som håller koll på tiden som går åt under tillagningen. Så här aktiverar du nedräkningstimern:

a) Se till att grillen är helt förvärmd, att LCD-skärmen inte längre visar VÄRMNING och att maten har placerats på den nedre grillplattan.
b) Vrid timerratten för att justera tiden i steg om en minut upp till 30 minuter. Vrid ratten medurs för att öka tiden eller moturs för att minska den. LCD-skärmen visar den valda tiden.
c) Tryck på timervredets mittknapp för att aktivera inställningen. LCD-skärmen visar en nedräkningsindikator och tiden börjar räknas ner.

5. När maten är klar, ta bort den från stekplattorna med värmetåliga plast- eller träredskap.
6. Stäng av grillen genom att vrida PLATTTEMP-vredet till OFF-läge.

FÖR BÄSTA RESULTAT

Vid rostning av smörgåsar på PANINI-inställningen:

- Placera alltid smörgåsar i mitten av den nedre plattan.
- Rostning bör ta cirka 5–8 minuter. Exakt rostningstid är en fråga om preferens samt typ av bröd och fyllningar som används.
- Använd aldrig metall- eller vassa redskap eftersom det kan skada stekplattornas non-stick-beläggning.

OBS

GRILLTIPS

Kött

Rekommenderade styckningsdetaljer:

- **Nötkött** – ryggbiff (New York), rostbiff, entrecôte (scotch fillet), filé.
- **Lamm** – putsade lammlårskotletter, ryggfilé, kotletter och lammtärningar.
- **Fläskkött** – uppklippta ytterfiléstekar (fjärilsskurna), revbensspjäll, lårskivor, filéer, tärnat fläskkött.
- Det rekommenderas inte att tillaga livsmedel med tjocka ben, såsom T-bensstek.
- Segare styckningsdetaljer som bogstek av nöt, innanlår eller lammbog eller nackkotletter kan också användas. För att göra dessa delar mörare kan de marineras i några timmar eller över natten i en marinad med vin eller vinäger, vilket hjälper till att bryta ner bindväven.
- Om du använder ett marinadrecept eller färdigmarinerat kött från din köttaffär, låt överflödig marinad rinna av och klappa köttet torrt med hushållspapper innan det läggs på grillen. Vissa marinader innehåller höga sockerhalter som kan bränna fast på stekplattan.
- Salta inte köttet före tillagning. Salt drar ut vätskan och gör köttet segt.
- Stick inte hål på köttet med en gaffel eller skär i det under tillagningen, eftersom det släpper ut safterna och gör steken segare och torrare. Använd tång istället.
- Stek inte köttet för länge. Vissa köttsorter smakar bäst rosa och saftiga.
- Att förkoka korvar kan minska behovet av att sticka hål på dem innan tillagning.
- När du tar bort fiskbitar från grillen, använd en platt, värmetålig plastspatel för att stödja maten.

SÅ BEDÖMER DU STEKNINGSGRADEN

Det är en konst att avgöra när din biff, lammkotlett eller kotlett är tillagad till rätt stekningsgrad – blodig, medium rare, medium, medium väl stekt eller genomstekt – men det är lätt att lära sig med dessa praktiska tips och råd.

Blodig

Stek i några minuter per sida, beroende på tjockleken. Vänd endast en gång. Stek tills köttet känns mycket mjukt när du trycker lätt med baksidan av en tång.

En stektermometer visar kärntemperaturen för en blodig biff som 50–60 °C.

Medium rare

Stek på ena sidan tills fukt precis syns på ytan. Vänd endast en gång. Stek på andra sidan tills fukt syns på ytan. Biffen är medium rare när den känns mjuk när du trycker lätt med baksidan av en tång.

En stektermometer visar kärntemperaturen för en medium rare-biff som 60–65 °C.

Medium

Stek på ena sidan tills fukt samlas på ytan. Vänd endast en gång. Stek på andra sidan tills fukt syns. Biffen är medium när den känns fjädrande när du trycker lätt med baksidan av en tång.

En stektermometer visar kärntemperaturen för en medium biff som 65–70 °C.

Medium väl stekt

Stek på ena sidan tills fukt samlas på ytan. Vänd och stek på andra sidan tills fukt samlas på ytan. Sänk värmen något och fortsätt tillaga tills biffen känns fast när du trycker lätt med baksidan av en tång.

En stektermometer visar kärntemperaturen för en medium väl stekt biff som 70–75 °C.

Genomstekt

Stek på ena sidan tills fukt samlas på ytan. Vänd och stek på andra sidan tills fukt samlas på ytan. Sänk värmen något och fortsätt tillaga tills biffen känns mycket fast när du trycker lätt med baksidan av en tång.

En stektermometer visar kärntemperaturen för en genomstekt biff som 75 °C.

OBS

Biffar behöver inte vändas när de tillagas i kontaktläge. Vänd biffar endast en gång när du grillar i öppet, platt BBQ-läge.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Se till att grillen är avstängd genom att vrida PLATTTEMP-vredet till OFF-läge. Grillen är avstängd när LCD-skärmen visar OFF. Dra ut kontakten ur vägguttaget. Låt grillen svalna helt innan den plockas isär och rengörs.

Rengör alltid temperaturgivaren, höljet, droppbrickan och stekplattorna efter varje användning för att förhindra att matrester byggs upp.

OBS

Använd inte slipande rengöringsmedel eller skursvampar av metall på någon av grillens in- eller utvändiga ytor. Dessa repar ytorna och skadar non-stick-beläggningen på stekplattorna.

RENGÖRA HÖLJET

Torka av höljet med en mjuk, fuktig svamp. Ett icke-slipande flytande rengöringsmedel eller en mild sprejlösning kan användas för att undvika att fläckar bildas. Applicera rengöringsmedlet på svampen, inte på grillens yta, innan rengöring. Skölj. Låt alla ytor torka helt innan du sätter i kontakten i ett vägguttag.

RENGÖRA DROPPBRICKAN

Dra ut droppbrickan efter varje användning och släng innehållet. Diska brickan i varmt vatten med diskmedel och en mjuk, fuktig svamp. Ett icke-slipande flytande rengöringsmedel kan användas för att för att undvika att fläckar bildas. Applicera rengöringsmedlet på svampen, inte på brickan, innan rengöring. Skölj och torka noggrant. Se alltid till att sätta tillbaka droppbrickan i grillen efter rengöring och innan du sätter i kontakten i ett vägguttag.

VARNING

Var extremt försiktig vid hantering av droppbrickan när den innehåller hett fett och köttsaft.

RENGÖRA STEKPLATTORNA

1. – Torka av stekplattorna med en mjuk trasa för att ta bort matrester.
2. – Alternativt kan du frigöra och ta bort stekplattorna:

- Se alltid till att grillen är helt avsvalnad.
- Använd handtaget för att öppna den övre plattan till 90 graders position.
- Använd PLATTFRIGÖRINGEN på höger framsida av den övre plattan för att ta bort den övre stekplattan, och PLATTFRIGÖRINGEN på vänster sida av kontrollpanelen för att ta bort den nedre stekplattan.
- När de är frigjorda, dra försiktigt av plattorna från grillen.

3. Lägg stekplattorna i diskmaskinen (endast övre korgen).
4. Diska stekplattorna i hett vatten med diskmedel och en mjuk, fuktig svamp. Ett icke-slipande flytande rengöringsmedel kan användas för att förhindra att fläckar byggs upp. Applicera rengöringsmedlet på svampen, inte på plattan, innan rengöring. Ta bort envisa rester med en icke-slipande plastskursvamp eller nylonborste.

OBS

Stekplattans undersida kan missfärgas med tiden och bilda ett lager av korrosion. Detta är normalt. Eventuell missfärgning som kan uppstå på endera sidan av stekplattan påverkar endast plattans utseende och påverkar inte tillagningsresultatet.

Ta bort missfärgning eller korrosion med en icke-slipande skursvamp av plast eller en nylonborste. Skölj och torka noggrant.

OBS

Se till att den runda dynan på plattans undersida är ren.

5. Skölj och torka noggrant. Se alltid till att stekplattorna är korrekt återisatta och ordentligt låsta på plats efter rengöring och innan du sätter i stickkontakten i ett vägguttag.

OBS

Använd inte slipande rengöringsmedel eller metallsvampar för att rengöra plattornas stekyta. Dessa skadar non-stick-beläggningen på stekplattorna.

FÖRVARING

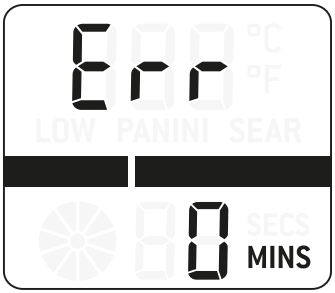
1. Se till att grillen är avstängd genom att vrida PLATTTEMP-vredet till OFF-läge. Grillen är avstängd när LCD-skärmen visar OFF. Dra ut kontakten ur vägguttaget.
2. Låt grillen, stekplattorna och droppbrickan svalna helt.
3. Se till att grillen, stekplattorna och droppbrickan är rena och torra.
4. Se till att droppbrickan är korrekt återisatt i grillen.
5. Se till att stekplattorna är korrekt återisatta och ordentligt låsta på plats.
6. Se till att stekplattorna är låsta ihop genom att skjuta den justerbara höjdkontrollen bort från dig, in i LÅS-läge.
7. Linda sladden runt sladdförvaringen på grillens undersida.
8. Förvara på en plan, torr, jämn yta. Alternativt kan grillen förvaras stående upprätt.

FELSÖKNING

FELLÄGEN

När LCD-skärmen visar fellägeb 'Er1':

1. Koppla ur grillen från vägguttaget.
2. Se till att grillen är helt avsvalnad.
3. Se till att stekplattorna är korrekt och ordentligt isatta.
4. Sätt tillbaka kontakten i vägguttaget.
5. LCD-skärmen bör inte längre visa felläget 'Er1'.
6. Om problemet kvarstår, kontakta Sage kundservice.



the Smart Grill™

SGR820



NO BRUKERVEILEDNING

Sage®

Innhold

Garanti	2
Sage® anbefaler sikkerhet først	2
Viktige sikkerhetstiltak	2
Komponenter	7
Montering	8
Funksjoner	9
Tips	12
Stell og rengjøring	13
Feilsøking	15

GARANTI

2 ÅRS BEGRENSET GARANTI

Sage Appliances garanterer dette produktet for privat bruk i de angitte territoriene i 2 år fra kjøpsdatoen mot defekter forårsaket av mangelfull utførelse og materialer. I garantiperioden vil Sage Appliances reparere, erstatte eller refundere ethvert defekt produkt (etter Sage Appliances eget skjønn). Alle lovfestede garantirettigheter i henhold til gjeldende nasjonal lovgivning respekteres og svekkes ikke av vår garanti. For fullstendige vilkår og betingelser for garantien, samt instruksjoner om hvordan du fremmer et krav, kan du besøke www.sageappliances.com

SAGE® ANBEFALER SIKKERHET FØRST

Hos Sage® er vi svært sikkerhetsbevisste. Vi designer og produserer forbrukerprodukter med sikkerheten til deg, vår verdsatte kunde, som førsteprioritet. I tillegg ber vi deg om å utvise en viss grad av forsiktighet når du bruker et elektrisk apparat, og følge forholdsreglene nedenfor.

VIKTIGE SIKKERHET-STILTAK

LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK OG TA VARE PÅ DEM FOR FREMTIDIG BRUK

- En nedlastbar versjon av dette dokumentet er også tilgjengelig på sageappliances.com
- Før du bruker apparatet for første gang, må du sørge for at strømforsyningen din er

den samme som vist på merket på undersiden av apparatet.

- Fjern og kast all emballasje på en trygg måte før første gangs bruk.
- Apparatet er kun beregnet for husholdningsbruk. Ikke bruk apparatet til annet enn det tiltenkte formålet. Skal ikke brukes i kjøretøy eller båter i bevegelse. Skal ikke brukes utendørs. Feil bruk kan forårsake personskade.

  Vikle ut strømledningen helt før bruk.
- Plasser apparatet på en stabil, varmebestandig, jevn og tørr overflate borte fra kanten, og ikke bruk det på eller i nærheten av en varmekilde som en kokeplate, ovn eller gasskomfyr.
- Ikke la strømledningen henge over kanten på en benkeplate eller et bord, berøre varme overflater eller bli flokete.
- Plasser apparatet minst 20 cm fra vegger eller varme-/dampfølsomme materialer, og sørg for tilstrekkelig plass over og på alle sider for luftsirkulasjon.
- Sørg for at strømledningen ikke blir sittende fast mellom apparatets øvre og nedre varme plater under bruk eller oppbevaring.

  Ikke la apparatet stå uten tilsyn når det er i bruk.

  Apparatet er ikke beregnet på å betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Ikke plasser noe oppå grillen når lokket er lukket, når den er i bruk, og når den oppbevares.

  Apparatet er merket med et symbol for VARM overflate. Lokket og andre overflater vil være varme når apparatet er i bruk, og en stund etter bruk. For å unngå brannskader må du alltid bruke isolerte grytekluter eller bruke håndtak eller knotter der det er hensiktsmessig.
- Sørg alltid for at apparatet er slått AV, koblet fra stikkontakten og har fått avkjøle seg før rengjøring, flytting eller oppbevaring.
- Ikke bruk apparatet hvis strømledningen, støpselet eller apparatet er skadet på

noen måte. Hvis apparatet er skadet eller det kreves annet vedlikehold enn rengjøring, kontakt Sage kundeservice eller gå til sageappliances.com

- All annen vedlikehold enn rengjøring bør utføres av et autorisert Sage®-servicesenter.
- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, forutsatt at de er under tilsyn eller har fått instruksjon om trygg bruk av apparatet og forstår farene som er involvert.
- Rengjøring av apparatet skal ikke utføres av barn med mindre de er 8 år eller eldre og under tilsyn.
- Apparatet og ledningen skal oppbevares utilgjengelig for barn på 8 år og yngre.
- Det anbefales å installere en jordfeilbryter for å gi ekstra sikkerhet ved bruk av alle elektriske apparater. Jordfeilbrytere med en merkestrøm på høyst 30 mA anbefales. Kontakt en elektriker for profesjonell rådgivning.



Symbolet som vises, indikerer at dette apparatet ikke skal kastes som vanlig husholdningsavfall. Det skal leveres til en gjenvinningsstasjon beregnet for dette formålet, eller til en forhandler som tilbyr denne tjenesten. Kontakt din lokale kommune for mer informasjon.



For å beskytte mot elektrisk støt må ikke strømledningen, støpselet eller apparatet senkes ned i vann eller annen væske.

Strømstyringsfunksjon

Dette apparatet har en strømstyringsfunksjon. Etter en viss tid fra siste bruk eller betjening av kontrollene går apparatet automatisk inn i strømsparemodus. I denne modusen bruker apparatet lite strøm hvis det fortsatt er koblet til en påslått stikkontakt. For å spare energi bør du slå av stikkontakten eller koble fra apparatet når det ikke er i bruk. For mer

informasjon, se nettinformasjonen ved å skanne QR-koden*.

* QR-koden aktiveres først etter 9.5.2025

KUN FOR HUSHOLDNINGSBRUK
TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN



Åpen, flat BBQ-modus Åpner flatt til en grillflate på 1650 cm².



KOMPONENTER

A. Kabinett i rustfritt stål med støpte armer
B. Støpte aluminiumsplater med non-stick-belegg. Belagt med titanholdig Quantanium™ for ripebestandighet og oljefri tilberedning.
C. Avtakbare plater som tåler oppvaskmaskin. Flat plate for egg og pannekaker, ribbet plate for steking av kjøtt.
D. NEDRE PLATEUTLØSER. Fjerner den nedre stekeplaten; fjern den øvre og nedre stekeplaten uavhengig av hverandre for enkel rengjøring eller for å bytte om plateposisjoner.
E. Integrert, avtakbart dryppebrett. Fanger opp overflødig fett for sunnere tilberedning. I BBQ-modus leder den unike utformingen fett fra begge platene ned i det samme dryppebrettet.
F. 30-minutters timerbryter med lydvarsel. Et trykk på bryterens midtknapp aktiverer nedtellingen.
G. Knapp for temperaturkonvertering. Konverterer standardavlesningen fra Celsius til Fahrenheit.
H. Temperaturfølsom LCD-skjerm. Bakgrunnsbelysningen lyser blått (standby) og oransje (oppvarming/klar).
I. Temperaturbryter (160°C–230°C). Med innstillingene LOW, PANINI (sandwich) og SEAR.
J. Ledningsoppbevaring. Plassert på undersiden av grillen.
K. Justerbar vinkel. Justerer vinkelen på den nedre stekeplaten slik at fett kan renne av, eller kan gjøres flat for egg og pannekaker.
L. Låseklips for oppbevaring. Låser platene sammen slik at grillen kan oppbevares stående.
M. Utløser for BBQ-lås
N. Seks justerbare høydeinnstillinger. Reduserer den øvre platens vekt på sarte matvarer, eller kan stilles høyt nok for åpne smørbrød.
O. Nivelleringsstøtte. Innebygd i den øvre plateutløseren, brukes til å justere posisjonen til den flytende øvre platen.
P. ØVRE PLATEUTLØSER. Fjerner den øvre stekeplaten.

Automatisk avstenging etter 1 time stopper automatisk oppvarmingen av stekeplatene etter 1 times inaktivitet.

Element IQ™

Sensorer oppdager når stekeplatenes temperatur synker, og kompenserer ved å tilføre varme for rask gjenoppretting til valgt tilberedningstemperatur. Innebygde varmeelementer på 2400 watt sikrer jevnt høy varme for raskere tilberedning og redusert forvarmingstid.

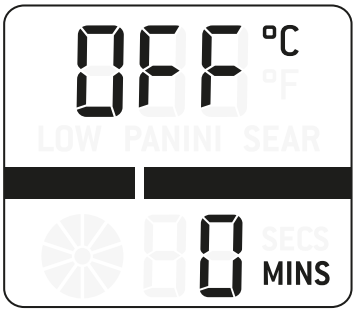
Merkedata:

220–240V ~ 50–60Hz 2000–2400W

MONTERING

KLARGJØRE GRILLEN FOR BRUK

1. Fjern og kast all emballasje og reklameetiketter fra grillen på en trygg måte.
2. Tørk av stekeplatene og dryppebrettet med en myk, fuktig svamp. Tørk grundig.
3. Sørg for at dryppebrettet er riktig satt inn i grillen.
4. Sørg for at stekeplatene er riktig satt inn og godt låst på plass.
5. Plasser grillen på en flat, tørr overflate. Sørg for at det er en minimumsavstand på 10 cm plass på begge sider av apparatet.
6. Vikle ut strømledningen helt, og sett støpselet inn i en jordet stikkontakt.
7. Grillalarmen vil lyde, og LCD-skjermen vil vise OFF.



8. Grillen er nå klar for forvarmingssyklusen.

MERK

Grillen har 2 x PLATEUTLØSER. Disse gjør at du uavhengig kan fjerne den øvre og nedre stekeplaten for enkel rengjøring, eller for å bytte plassering på platene.

BRUKE PLATEUTLØSEREN

Sørg alltid for at grillen er helt avkjølt. Bruk håndtaket til å åpne den øvre platen til en 90-graders posisjon.

Bruk 'Plateutløseren' foran på høyre side av den øvre platen for å fjerne den øvre stekeplaten, og 'Plateutløseren' på venstre side av kontrollpanelet for å fjerne den nedre stekeplaten. Når de er utløst, skyv platene forsiktig av grillen.

MERK

Hvis stekeplatene er satt inn feil, viser LCD-skjermen Er1. Bruk de 2 x PLATEUTLØSER til å fjerne platene, og sett dem deretter inn igjen slik at de låses godt på plass. Sørg alltid for at grillen er helt avkjølt før platene utløses og fjernes.

Når grillen slås på og varmes opp for første gang, kan den avgi en lett røykdis. Dette skyldes beskyttende stoffer på varmeelementene. Det er trygt og påvirker ikke grillens ytelse.

FUNKSJONER

BRUK AV DITT NYE APPARAT

FORVARME GRILLEN

1. Sørg for at grillens øvre plate er i lukket posisjon, med høydekontrollklipsen i ÅPEN posisjon. Dette sikrer raskere og mer effektiv forvarming.
2. Drei PLATETEMP-bryteren for å justere temperaturen i trinn på 5 °C. Drei bryteren til SEAR (210 °C–230 °C) for rask forvarming, PANINI (sandwich) (180 °C–205 °C), LAV (160 °C–175 °C), eller velg en annen temperatur.
3. Grillen begynner å varmes opp, og LCD-skjermen lyser oransje. Den valgte temperaturen som tilsvarer PLATETEMP, blinker.
4. Når grillen har forvarmet til valgt temperatur, lyder et varselsignal, og HEATING slutter å lyse. LCD-skjermen viser valgt temperatur, og tiden går tilbake til standardverdien '0'.

MERK

La alltid grillen forvarme seg helt til valgt temperatur før tilberedning.

LCD-skjermen kan vise HEATING under tilberedningen. Dette er normalt og indikerer at riktig temperatur opprettholdes.

JUSTERBAR HØYDEKONTROLL

Denne funksjonen reduserer vekten fra den øvre platen på sarte matvarer som fisk, og tilpasser seg varierende tykkelse på mat som håndverksbrød. Klipsen, som sitter på høyre side av den øvre platen, fester den øvre platen i en rekke posisjoner over den nedre platen. For å stille inn den justerbare høydekontrollen, bruk håndtaket til å løfte den øvre platen og samtidig flytte høydekontrollklipsen til ønsket høyde. Senk deretter den øvre platen sakte til den hviler på høydekontrollklipsen.

JUSTERBAR VINKELKONTROLL

Vinkelen på stekeplatene kan justeres ved å dreie PLATEVINKEL-bryteren. PLATEVINKEL-bryteren sitter nederst bak på høyre side av grillen. Den unike fordypningen mellom de to stekeplatene leder væske fra begge platene ned i det samme dryppebrettet under tilberedning.

KNAPP FOR TEMPERATURKONVERTERING

- Grillen har en knapp for temperaturkonvertering på venstre side av LCD-skjermen. Temperaturavlesningen på grillen er forhåndsinnstilt til Celsius. Ved å trykke på knappen for temperaturkonvertering, konverteres Celsius-avlesningen til Fahrenheit. Tilsvarende °C- eller °F-symbol vises på LCD-skjermen.
- Hvis du har endret standardavlesningen fra Celsius til Fahrenheit, forblir innstillingen lagret i grillens minne til knappen for temperaturkonvertering trykkes en gang til, eller grillen kobles fra stikkontakten. Når grillen kobles til stikkontakten igjen, går temperaturavlesningen automatisk tilbake til den forhåndsinnstilte Celsius-innstillingen.

BRUKE I ÅPEN, FLAT BBQ-MODUS

Grillen åpner helt flatt til en grillflate på 1650 cm². Den ribbede stekeplaten er perfekt for å brune kjøtt, mens den flate stekeplaten er ideell for egg, pannekaker og grønnsaker.

1. Slik åpner du grillen til BBQ-modus:

   a) Sørg for at grillen er helt forvarmet, og at LCD-skjermen ikke lenger viser HEATING (VARMER OPP).
   b) Sørg for at den øvre stekeplaten er i lukket posisjon, med høydekontrollklipsen i ÅPEN posisjon.
   c) Ta tak i håndtaket med venstre hånd. Trekk høydekontrollklipsen på høyre side av grillen mot deg med høyre hånd, til BBQ-posisjonen. Fortsett å trekke klipsen fremover mens du samtidig løfter håndtaket for å åpne, og senk deretter forsiktig den øvre platen ned i den vannrette BBQ-posisjonen.



2. Plasser maten på den ene eller begge stekeplatene.
3. Grillen har en valgfri nedtellingstimer som holder oversikt over tiden som går under tilberedningen. Slik aktiverer du nedtellingstimeren:

   a) Sørg for at grillen er helt forvarmet, at LCD-skjermen ikke lenger viser HEATING (VARMER) og at maten er plassert på stekeplatene.
   b) Vri timerhjulet for å justere tiden i trinn på ett minutt opptil 30 minutter. Vri hjulet med klokken for å øke tiden, eller mot klokken for å redusere tiden. LCD-skjermen vil vise den valgte tiden.
   c) – Trykk én gang på midtknappen på timerbryteren for å aktivere innstillingen. LCD-skjermen viser en nedtellingsindikator, og tiden begynner å telle ned.

MERK

Nedtellingstimeren kan stoppes eller settes på pause når som helst ved å trykke på midtknappen på timerbryteren en gang til. LCD-skjermen viser ikke lenger nedtellingsindikatoren. Slik tilbakestiller eller fjerner du timeren:

- Drei timerbryteren med klokken for å øke tiden, eller mot klokken for å redusere tiden. Eller,
- Trykk på midtknappen på timerbryteren og hold inne i 3 sekunder til tiden på LCD-skjermen viser '0' null. Drei timerbryteren med klokken for å øke tiden, eller mot klokken for å redusere tiden.

4. Når maten er tilberedt, fjern den fra stekeplatene med varmebestandige plast- eller treredskaper.
5. Slå av grillen ved å dreie PLATETEMP-bryteren til AV-posisjon.

BRUKE SOM SANDWICH- ELLER PANINIPRESSE

1. Slik åpner du grillen:

   a) Sørg for at grillen er helt forvarmet og at LCD-skjermen ikke lenger viser HEATING (VARMER).
   b) Sørg for at den øverste kokeplaten er lukket. Den justerbare høydekontrollklipsen, som er plassert på høyre side av topplaten, skal være i ÅPEN posisjon.
   c) Bruk håndtaket til å åpne den øvre platen til en 90-graders posisjon.

2. Plasser maten på den nedre stekeplaten.
3. Bruk håndtaket til å lukke den øvre stekeplaten. Ved tilberedning av åpne smørbrød anbefales det at grillens øvre plate er i lukket posisjon, med høydekontrollklipsen i HØY posisjon.
4. Grillen har en valgfri nedtellingstimer som holder oversikt over tiden som går under tilberedningen. Slik aktiverer du nedtellingstimeren:

a) Sørg for at grillen er helt forvarmet, at LCD-skjermen ikke lenger viser HEATING (VARMER) og at maten er plassert på den nederste stekeplaten.
b) Vri timerhjulet for å justere tiden i trinn på ett minutt opptil 30 minutter. Vri hjulet med klokken for å øke tiden, eller mot klokken for å redusere tiden. LCD-skjermen vil vise den valgte tiden.
c) Trykk på midtknappen på timerbryteren for å aktivere innstillingen. LCD-skjermen viser en nedtellingsindikator, og tiden begynner å telle ned.

5. Når maten er tilberedt, fjern den fra stekeplatene med varmebestandige plast- eller treredskaper.
6. Slå av grillen ved å dreie PLATETEMP-bryteren til AV-posisjon.

FOR BEST RESULTAT

Ved risting av sandwicher på PANINI-innstillingen:

- Plasser alltid sandwicher midt på den nedre platen.
- Risting bør ta omtrent 5–8 minutter. Nøyaktig ristetid vil avhenge av preferanse og type brød og fyll som brukes.
- Bruk aldri metall- eller skarpe redskaper, da dette kan skade non-stick-belegget på stekeplaten.

TIPS

GRILLTIPS

Kjøtt

Anbefalte kjøttstykker:

- **Storfekjøtt** – mørbrad (New York), rundbiff, entrecôte (scotch fillet), filet.
- **Lam** – trimmede lammelårskoteletter, filet av kam, koteletter og terninger av lam.
- **Svinekjøtt** – utbenede mørbradbiffer (sommerfuglskåret), ribbe, lårskiver, filet, terninger av svinekjøtt.
- Det anbefales ikke å tilberede mat med tykke bein, som T-bone-biff.
- Seigere kjøttstykker som bogsteik av storfe, high topside-biff, lammebog eller nakkekoteletter kan også brukes. For å mørne disse stykkene kan de marineres i noen timer eller over natten i en marinade med vin eller eddik, som bidrar til å bryte ned bindevevet.
- Hvis du bruker en marinadeoppskrift eller ferdigmarinert kjøtt fra slakteren, bør du la overflødig marinade renne av og klappe kjøttet tørt med tørkepapir før det legges på grillen. Enkelte marinader inneholder høyt sukkerinnhold, som kan svi seg fast på stekeplaten.
- Ikke salt kjøttet før tilberedning. Salt trekker ut væsken og gjør kjøttet seigt.
- Ikke stikk kjøttet med en gaffel eller skjær i det under tilberedning, da dette slipper ut saften og gir en seigere, tørrere biff. Bruk tang i stedet.
- Ikke stek kjøttet for lenge. Noe kjøtt smaker best når det serveres rosa og saftig.
- Forhåndskoking av pølser kan redusere behovet for å stikke hull i dem før tilberedning.
- Når du fjerner fiskestykker fra grillen, bruk en flat, varmebestandig plastspatel til å støtte maten.

SLIK VURDERER DU STEKEGRADEN

Det er en kunst å avgjøre når biffen, lammekoteletten eller koteletten er tilberedt til riktig stekegrad – rå, medium rå, medium, medium godt stekt eller godt stekt – men det er lett å mestre med disse praktiske rådene og tipsene.

Rå

Stek i noen minutter per side, avhengig av tykkelsen. Snu bare én gang. Stek til kjøttet føles veldig mykt når du trykker lett med baksiden av en tang.

Et steketermometer vil vise kjernetemperaturen for en rå biff som 50-60 °C.

Medium rå

Stek på den ene siden til det akkurat er synlig væske på overflaten. Snu bare én gang. Stek på den andre siden til det er synlig væske på overflaten. Biffen er medium rå når den føles myk når du trykker lett med baksiden av en tang.

Et steketermometer vil vise kjernetemperaturen for en medium rå biff som 60-65 °C.

Medium

Stek på den ene siden til det samler seg væske på overflaten. Snu bare én gang. Stek på den andre siden til det er synlig væske. Biffen er medium når den føles fjærende når du trykker lett med baksiden av en tang.

Et steketermometer vil vise kjernetemperaturen for en medium biff som 65-70 °C.

Medium godt stekt

Stek på den ene siden til det samler seg væske på overflaten. Snu og stek på den andre siden til det samler seg væske på toppen. Reduser varmen litt og fortsett å steke til biffen føles fast når du trykker lett med baksiden av en tang.

Et steketermometer vil vise kjernetemperaturen for en medium godt stekt biff som 70-75 °C.

Godt stekt

Stek på den ene siden til det samler seg væske på overflaten. Snu og stek på den andre siden til det samler seg væske på toppen. Reduser varmen litt og fortsett å steke til biffen føles veldig fast når du trykker lett med baksiden av en tang.

Et steketermometer vil vise kjernetemperaturen for en godt stekt biff som 75 °C.

MERK

Biffer trenger ikke å snus når de tilberedes i kontaktposisjon. Snu biffer bare én gang når du griller i åpen, flat BBQ-modus.

STELL OG RENGJØRING

Sørg for at grillen er slått av ved å dreie PLATETEMP-bryteren til AV-posisjon. Grillen er AV når LCD-skjermen viser OFF. Trekk støpselet ut av stikkontakten. La grillen kjøle seg helt ned før demontering og rengjøring.

Rengjør alltid temperaturføleren, det ytre huset, dryppebrettet og stekeplatene etter hver bruk for å forhindre oppbygging av matrester.

MERK

Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller skurebørster av metall på noen av grillens indvendige eller utvendige overflater. Disse vil ripe opp overflatene og skade non-stick-belegget på stekeplatene.

RENGJØRE DET YTRE HUSET

Tørk av kabinettet med en myk, fuktig svamp. Et ikke-slipende flytende rengjøringsmiddel eller en mild sprayløsning kan brukes for å unngå oppbygging av flekker. Påfør rengjøringsmiddelet på svampen, ikke på grillens overflate, før rengjøring. Skyll. La alle overflater tørke grundig før støpselet settes i en stikkontakt.

RENGJØRE DRYPPEBRETTET

Etter hver bruk trekker du ut dryppebrettet og kaster innholdet. Vask brettet i varmt såpevann med en myk, fuktig svamp. Et ikke-slipende flytende rengjøringsmiddel kan brukes for å unngå oppbygging av flekker. Påfør rengjøringsmiddelet på svampen, ikke på brettet, før rengjøring. Skyll og tørk grundig. Sørg alltid for å sette dryppebrettet tilbake i grillen etter rengjøring og før støpselet settes i en stikkontakt.

ADVARSEL

Vær ekstremt forsiktig ved håndtering av dryppebrettet når det inneholder varmt fett og kjøttsaft.

RENGJØRE STEKEPLATENE

1. Tørk av stekeplatene med en myk klut for å fjerne matrester.
2. Alternativt kan du utløse og fjerne stekeplatene:

- Sørg alltid for at grillen er helt avkjølt.
- Bruk håndtaket til å åpne den øvre platen til en 90-graders posisjon.
- Bruk PLATEUTLØSEREN foran på høyre side av den øvre platen for å fjerne den øvre stekeplaten, og PLATEUTLØSEREN på venstre side av kontrollpanelet for å fjerne den nedre stekeplaten.
- Når platene er utløst, skyv dem forsiktig av grillen.

3. Legg stekeplatene i oppvaskmaskinen (kun den øverste hyllen).
4. Vask stekeplatene i varmt såpevann med en myk, fuktig svamp. Et ikke-slipende flytende rengjøringsmiddel kan brukes for å forhindre oppbygging av flekker. Påfør rengjøringsmiddelet på svampen, ikke på platen, før rengjøring. Fjern gjenstridige rester med en ikke-slipende plastskuresvamp eller nylonbørste.

MERK

Undersiden av stekeplaten kan misfarges over tid og danne et lag med korrosjon. Dette er normalt. Eventuell misfarging som kan oppstå på begge sider av stekeplaten, påvirker kun platens utseende og har ingen betydning for stekeresultatet.

For å fjerne misfarging eller korrosjon, bruk en ikke-slipende skurepute av plast eller en oppvaskbørste av nylon. Skyll og tørk grundig.

MERK

Sørg for at den runde puten på undersiden av platen er ren.

5. Skyll og tørk grundig. Sørg alltid for at stekeplatene er riktig satt tilbake og godt

låst på plass etter rengjøring og før du setter støpselet inn i en stikkontakt.

MERK

Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller metallputer til å rengjøre platenes stekeflate. Disse vil skade non-stick-belegget på stekeplatene .

OPPBEVARING

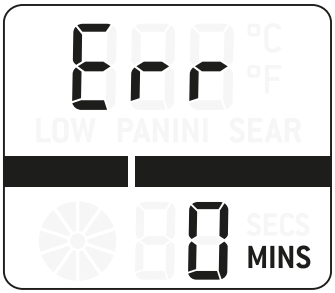
1. Sørg for at grillen er slått av ved å dreie PLATETEMP-bryteren til AV-posisjon. Grillen er AV når LCD-skjermen viser OFF. Trekk støpselet ut av stikkontakten.
2. La grillen, stekeplatene og dryppebrettet kjøle seg helt ned.
3. Sørg for at grillen, stekeplatene og dryppebrettet er rene og tørre.
4. Sørg for at dryppebrettet er riktig satt tilbake i grillen.
5. Sørg for at stekeplatene er riktig satt tilbake og godt låst på plass.
6. Sørg for at stekeplatene er låst sammen ved å skyve den justerbare høydekontrollen bort fra deg, inn i LÅS-posisjon.
7. Vikle strømledningen rundt ledningsoppbevaringen på undersiden av grillen.
8. Oppbevar på en flat, tørr, jevn overflate. Alternativt kan grillen oppbevares stående oppreist.

FEILSØKING

FEILMODUSER

Når LCD-skjermen viser feilmodus 'Er1':

1. Koble grillen fra stikkontakten.
2. Sørg for at grillen er helt avkjølt.
3. Sørg for at stekeplatene er riktig og godt satt inn.
4. Sett støpselet tilbake i stikkontakten. LCD-skjermen skal ikke lenger vise feilmodus 'Er1'.
5. –Hvis problemet vedvarer, kontakt Sage Kundeservice.



the Smart Grill™

SGR820



FI KÄYTTÖOPAS

Sage®

Sisältö

Takuu	2
Sage® suosittelee turvallisuutta ensin	2
Tärkeitä turvallisuusohjeita	2
Osat	7
Kokoaminen	8
Toiminnot	9
Vinkit	12
Hoito ja puhdistus	13
Vianmääritys	15

TAKUU

2 VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Sage Appliances myöntää tälle tuotteelle kotitalouskäytössä määritellyillä alueilla 2 vuoden takuun ostopäivästä lukien valmistus- ja materiaalivirheiden varalta. Takuuaikana Sage Appliances korjaa, vaihtaa tai hyvittää viallisen tuotteen (Sage Appliancesin oman harkinnan mukaan). Kaikkia sovellettavan kansallisen lainsäädännön mukaisia lakisääteisiä takuuoikeuksia kunnioitetaan, eikä takuumme rajoita niitä. Täydelliset takuuehdot sekä ohjeet reklamaation tekemiseen löydät osoitteesta www.sageappliances.com

SAGE® SUOSITTELEE TURVALLISUUTTA ENSIN

Sage® pitää turvallisuutta erittäin tärkeänä. Suunnittelemme ja valmistamme kuluttajatuotteita niin, että sinun, arvostetun asiakkaamme, turvallisuus on aina etusijalla. Lisäksi pyydämme sinua noudattamaan tiettyä varovaisuutta sähkölaitteita käyttäessäsi ja huomioimaan seuraavat varotoimet.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ JA SÄILYTÄ NE MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN

- Tästä asiakirjasta on saatavilla myös ladattava versio osoitteessa sageappliances.com
- Ennen ensimmäistä käyttökertaa varmista, että

sähköverkkosi vastaa laitteen pohjassa olevassa tarrassa ilmoitettuja tietoja.

- Poista ja hävitä kaikki pakkausmateriaalit turvallisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Älä käytä laitetta muuhun kuin sen käyttötarkoitukseen. Älä käytä liikkuvissa ajoneuvoissa tai veneissä. Älä käytä ulkona. Väärinkäyttö voi aiheuttaa vahinkoa.

  Kelaa virtajohto kokonaan auki ennen käyttöä.
- Aseta laite tukevalle, kuumuutta kestävälle, tasaiselle ja kuivalle alustalle kauas reunasta, äläkä käytä sitä liesitason, uunin tai kaasulieden kaltaisen lämmönlähteen päällä tai lähellä.
- Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli, koskettaa kuumia pintoja tai mennä solmuun.
- Aseta laite vähintään 20 cm:n päähän seinistä tai kuumuudelle/höyrylle herkistä materiaaleista ja varmista riittävä tila laitteen yläpuolella ja kaikilla sivuilla ilmankierron mahdollistamiseksi.
- Varmista, ettei virtajohto jää puristuksiin laitteen ylä- ja alalevyjen väliin käytön tai säilytyksen aikana.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.

  Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäätimen avulla.
- Älä aseta mitään grillin päälle, kun kansi on suljettu, kun laite on käytössä tai kun sitä säilytetään.

  Laitteessa on KUUMA pinta -symboli. Kansi ja muut pinnat ovat kuumia laitteen käytön aikana ja jonkin aikaa käytön jälkeen. Vältä palovammat käyttämällä aina eristettyjä uunikintaita tai kahvoja ja nuppeja, kun se on mahdollista.
- Varmista aina, että laite on kytketty pois päältä, irrotettu pistorasiasta ja saanut jäähtyä ennen puhdistusta, siirtämistä tai säilytystä.
- Älä käytä laitetta, jos virtajohto, pistoke tai itse laite on millään tavalla

vaurioitunut. Jos laite on vaurioitunut tai vaatii muuta huoltoa kuin puhdistusta, ota yhteyttä Sagen asiakaspalveluun tai käy osoitteessa sageappliances.com

- Muut huoltotoimenpiteet kuin puhdistuksen saa suorittaa vain valtuutettu Sage®-huoltoliike.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysinen, aistinvarainen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai heille on annettu ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta, elleivät he ole vähintään 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.
- Laite ja sen virtajohto tulee pitää alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- On suositeltavaa asentaa vikavirtasuojakytkin lisäturvan takaamiseksi kaikkien sähkölaitteiden käytössä. Suosittelemme enintään 30 mA:n nimellisvirralla toimivaa vikavirtasuojakytkintä. Kysy neuvoa sähköasentajalta.



Kuvattu symboli tarkoittaa, että tätä laitetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana. Se tulee toimittaa tähän tarkoitukseen osoitettuun kierrätyspisteeseen tai jälleenmyyjälle, joka tarjoaa tämän palvelun. Lisätietoja saat paikalliselta jätehuoltoviranomaiselta.



Sähköiskun välttämiseksi älä upota virtajohtoa, pistoketta tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.

Virranhallintatoiminto

Tässä laitteessa on virranhallintatoiminto. Tietyn ajan kuluttua viimeisimmästä käytöstä tai säätimien käytöstä laite siirtyy automaattisesti virranhallintatilaan. Tässä tilassa laite kuluttaa vain vähän virtaa, jos se on edelleen kytkettynä päälle kytkettyyn pistorasiaan. Energian säästämiseksi

katkaise pistorasian virta tai irrota laite, kun sitä ei käytetä. Lisätietoja saat skannaamalla QR-koodin*.

* QR-koodi aktivoituu vasta 9.5.2025 jälkeen

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN
SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET



Avoin, tasainen BBQ-tila Avautuu tasaiseksi 1650 cm²:n grillauspinnaksi.



OSAT

A. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu runko ja valetut varret
B. Valuraudasta valmistetut tarttumattomat alumiinilevyt. Pinnoitettu titaanipitoisella Quantanium™-pinnoitteella naarmujen kestävyyden ja öljyttömän kypsennyksen takaamiseksi.
C. Irrotettavat, konepesun kestävät levyt. Tasainen levy munille ja pannukakuille, uritettu levy lihan paahtamiseen.
D. ALALEVYN VAPAUTIN. Irrottaa alalevyn; irrota ylä- ja alalevy erikseen helppoa puhdistusta varten tai levyjen paikkojen vaihtamiseksi.
E. Kiinteä, irrotettava valuma-astia. Kerää ylimääräisen rasvan terveellisempää kypsennystä varten. BBQ-tilassa ainutlaatuinen rakenne ohjaa rasvan molemmilta levyiltä samaan valuma-astiaan.
F. 30 minuutin ajastinkiekko äänimerkillä. Kiekon keskipainikkeen painaminen käynnistää ajastimen.
G. Lämpötilan muunnospainike. Muuntaa oletusarvoisen Celsius-lukeman Fahrenheit-asteiksi.
H. Lämpötilan mukaan reagoiva LCD-näyttö. Taustavalo palaa sinisenä (valmiustila) ja oranssina (lämmitys/valmis).
I. Lämpötilakiekko (160–230 °C). Asetuksilla LOW, PANINI (voileipä) ja SEAR.
J. Virtajohdon säilytys. Sijaitsee grillin pohjassa.
K. Säädettävä kallistus. Säätää alalevyn kulmaa rasvan valuttamiseksi pois, tai levy voidaan asettaa tasaiseksi munia ja pannukakkuja varten.
L. Lukittava säilytyspidike. Lukitsee levyt yhteen, jotta grilliä voidaan säilyttää pystyasennossa.
M. BBQ-lukituksen vapautin
N. Kuusi säädettävää korkeusasetusta. Vähentää ylälevyn painoa herkillä ruoilla tai voidaan asettaa riittävän korkealle avoimia voileipiä varten.
O. Tasaustuki. Sisäänrakennettu ylälevyn vapauttimeen, sen avulla säädetään kelluvan ylälevyn asentoa.
P. YLÄLEVYN VAPAUTIN. Irrottaa ylälevyn.

a) 1 tunnin automaattinen virrankatkaisu pysäyttää paistolevyjen lämmityksen 1 tunnin käyttämättömyyden jälkeen.

Element IQ™

Anturit havaitsevat paistolevyjen lämpötilan laskun ja kompensoivat sitä lisäämällä lämpöä, jotta valittu kypsennyslämpötila palautuu nopeasti. Sisäänrakennetut 2400 watin lämpövastukset takaavat tasaisen korkean lämmön nopeampaa kypsennystä ja lyhyempää esilämmitysaikaa varten.

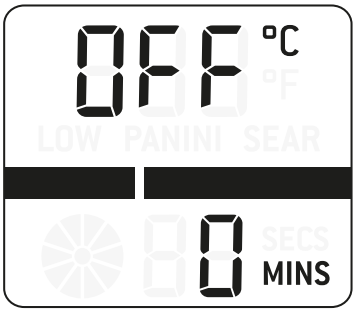
Arvokilven tiedot:

220–240V ~ 50–60Hz 2000–2400W

KOKOAMINEN

GRILLIN VALMISTELU KÄYTTÖÄ VARTEN

1. Poista ja hävitä turvallisesti kaikki pakkausmateriaalit ja mainostarrat grillistä.
2. Pyyhi paistolevyt ja valuma-astia pehmeällä, kostealla sienellä. Kuivaa huolellisesti.
3. Varmista, että valuma-astia on asetettu oikein grilliin.
4. Varmista, että paistolevyt on asetettu oikein ja lukittu tukevasti paikalleen.
5. Aseta grilli tasaiselle, kuivalle alustalle. Varmista, että laitteen molemmilla puolilla on vähintään 10 cm tilaa.
6. Kelaa virtajohto kokonaan auki ja työnnä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
7. Grillin äänimerkki kuuluu ja LCD-näytössä lukee OFF.



8. Grilli on nyt valmis esilämmityskiertoa varten.

HUOMAA

Grillissä on 2 x LEVYN VAPAUTIN. Näiden avulla voit irrottaa ylä- ja alalevyn erikseen helppoa puhdistusta varten tai vaihtaa levyjen paikkaa.

LEVYN VAPAUTTIMEN KÄYTTÖ

Varmista aina, että grilli on täysin jäähtynyt. Avaa yläLevy 90 asteen kulmaan kahvasta.

Irrota ylälevy käyttämällä ylälevyn etuoikealla puolella olevaa 'Levyn vapautinta' ja alalevy ohjauspaneelin vasemmalla puolella olevaa 'Levyn vapautinta'. Kun levyt on vapautettu, liu'uta ne varovasti pois grillistä.

HUOMAA

Jos paistolevyt on asetettu väärin, LCD-näytössä näkyy Er1. Irrota levyt kahdella LEVYN VAPAUTTIMELLA ja aseta ne sitten takaisin niin, että ne lukittuvat tukevasti paikalleen. Varmista aina, että grilli on täysin jäähtynyt ennen levyjen vapauttamista ja irrottamista.

Kun grilli kytketään päälle ja lämmitetään ensimmäistä kertaa, siitä voi nousta hieman savua. Tämä johtuu lämpövastuksissa olevista suoja-aineista. Se on turvallista eikä vaikuta grillin toimintaan.

TOIMINNOT

UUDEN LAITTEEN KÄYTTÖ

GRILLIN ESILÄMMITYS

1. Varmista, että grillin ylälevy on suljetussa asennossa ja korkeudensäätöpidike AUKI-asennossa. Tämä varmistaa nopeamman ja tehokkaamman esilämmityksen.
2. Käännä LEVYN LÄMPÖTILA -kiekkoa säätääksesi lämpötilaa 5 °C:n välein. Käännä kiekko asentoon SEAR (210–230 °C) nopeaa esilämmitystä varten, PANINI (voileipä) (180–205 °C), LOW (160–175 °C), tai valitse muu lämpötila.
3. Grilli alkaa lämmetä ja LCD-näyttö palaa oranssina. Valittu lämpötila, joka vastaa LEVYN LÄMPÖTILAA, vilkkuu.
4. Kun grilli on esilämmennyt valittuun lämpötilaan, kuuluu äänimerkki eikä HEATING-teksti enää pala. LCD-näytössä näkyy valittu lämpötila, ja aika palautuu oletusarvoon '0'.

HUOMAA

Anna grillin aina esilämmetä täysin valittuun lämpötilaan ennen ruoanlaittoa.

LCD-näytössä saattaa näkyä HEATING-teksti kypsennyksen aikana. Tämä on normaalia ja osoittaa, että oikeaa lämpötilaa ylläpidetään.

SÄÄDETTÄVÄ KORKEUDENSÄÄTÖ

Tämä ominaisuus vähentää ylälevyn painoa herkillä ruoilla, kuten kalalla, ja mukautuu erilaisiin paksuuksiin, kuten käsintehtyyn leipään. Ylälevyn oikealla puolella sijaitseva pidike kiinnittää ylälevyn eri korkeuksiin alalevyn yläpuolelle. Säädettävän korkeudensäädön asettamiseksi nosta ylälevyä kahvasta ja siirrä samalla korkeudensäätöpidike haluttuun korkeuteen. Laske sitten ylälevyä hitaasti, kunnes se lepää korkeudensäätöpidikkeen päällä.

SÄÄDETTÄVÄ KALLISTUKSENSÄÄTÖ

Paistolevyjen kulmaa voidaan säätää kääntämällä LEVYN KALLISTUS -kiekkoa. LEVYN KALLISTUS -kiekko sijaitsee grillin takaosan alaosassa, oikealla puolella.

Kahden paistolevyn välissä oleva ainutlaatuinen ura ohjaa nesteet molemmilta levyiltä samaan valuma-astiaan kypsennyksen aikana.

LÄMPÖTILAN MUUNNOSPAINIKE

- Grillin LCD-näytön vasemmalla puolella on lämpötilan muunnospainike. Grillin lämpötilanäyttö on oletusarvoisesti asetettu Celsius-asteikolle. Lämpötilan muunnospainiketta painamalla Celsius-lukema muunnetaan Fahrenheit-asteikoksi. Vastaava °C- tai °F-symboli näkyy LCD-näytössä.
- Jos olet vaihtanut oletusarvoisen Celsius-lukeman Fahrenheit-asteiksi, asetus pysyy grillin muistissa, kunnes lämpötilan muunnospainiketta painetaan toisen kerran tai grilli irrotetaan pistorasiasta. Kun grilli kytketään takaisin pistorasiaan, lämpötilalukema palautuu automaattisesti esiasetettuun Celsius-asetukseen.

KÄYTTÖ AVOIMENA, TASAISENA BBQ-TILANA

Grilli avautuu täysin tasaiseksi 1650 cm²:n grillauspinnaksi. Uritettu paistolevy sopii täydellisesti lihan ruskistukseen, kun taas tasainen paistolevy sopii munille, pannukakuille ja vihanneksille.

1. Grillin avaaminen BBQ-tilaan:

   a) Varmista, että grilli on esilämmitetty kokonaan ja että LCD-näytössä ei enää näy tekstiä LÄMPÖ.
   b) Varmista, että ylälevy on suljetussa asennossa ja korkeudensäätöpidike AUKI-asennossa.
   c) Tartu kahvaan vasemmalla kädellä. Vedä oikealla kädellä grillin oikealla puolella olevaa korkeudensäätöpidikettä itseäsi kohti BBQ-tilan asentoon. Jatka pidikkeen vetämistä eteenpäin ja nosta samalla kahvasta avataksesi, ja laske sitten ylälevy varovasti vaakasuoraan BBQ-tilan asentoon.



2. Aseta ruoka jommallekummalle tai molemmille paistolevyille.
3. Grillissä on valinnainen ajastin, joka seuraa kypsennykseen kulunutta aikaa. Ajastimen käynnistäminen:

   a) Varmista, että grilli on esilämmitetty kokonaan, LCD-näytössä ei enää näy tekstiä LÄMPÖ ja ruoka on asetettu paistolevyille.
   b) Käännä ajastimen valitsinta säätääksesi aikaa minuutin välein enintään 30 minuuttiin asti. Käännä valitsinta myötäpäivään lisätäksesi aikaa tai vastapäivään vähentääksesi sitä. LCD-näytössä näkyy valittu aika.
   c) Aktivoi asetus painamalla ajastinkiekon keskipainiketta kerran. LCD-näytössä näkyy laskuri, ja aika alkaa laskea alaspäin.

HUOMAA

Ajastimen voi pysäyttää tai keskeyttää milloin tahansa painamalla ajastinkiekon keskipainiketta uudelleen. LCD-näytössä ei enää näy laskuria. Ajastimen nollaaminen tai tyhjentäminen:

- Käännä ajastinkiekkoa myötäpäivään lisätäksesi aikaa tai vastapäivään vähentääksesi aikaa. Tai,
- Paina ajastinkiekon keskipainiketta ja pidä sitä alhaalla 3 sekuntia, kunnes LCD-näytön aika näyttää '0'. Käännä ajastinkiekkoa myötäpäivään lisätäksesi aikaa tai vastapäivään vähentääksesi aikaa.

4. Kun ruoka on kypsää, poista se paistolevyiltä kuumuutta kestävillä muovi- tai puuvälineillä.
5. Sammuta grilli kääntämällä LEVYN LÄMPÖTILA -kiekko OFF-asentoon.

KÄYTTÖ VOILEIPÄ- TAI PANINIGRILLINÄ

1. Grillin avaaminen:

   a) Varmista, että grilli on esilämmitetty kokonaan ja että LCD-näytössä ei enää näy tekstiä LÄMPÖ.
   b) Varmista, että ylälevy on suljettu. Ylälevyn oikealla puolella sijaitsevan säädettävän korkeuden säätöpidikkeen tulee olla AUKI-asennossa.
   c) Avaa ylälevy 90 asteen kulmaan kahvasta.

2. Aseta ruoka alalevylle.
3. Sulje ylälevy kahvasta. Kun valmistat avoimia voileipiä, on suositeltavaa, että ylälevy on suljetussa asennossa ja korkeudensäätöpidike HIGH-asennossa.
4. Grillissä on valinnainen ajastin, joka seuraa kypsennykseen kulunutta aikaa. Ajastimen käynnistäminen:

a) Varmista, että grilli on esilämmitetty kokonaan, LCD-näytössä ei enää näy tekstiä LÄMPÖ ja ruoka on asetettu alimmalle paistolevylle.
b) Käännä ajastimen valitsinta säätääksesi aikaa minuutin välein enintään 30 minuuttiin asti. Käännä valitsinta myötäpäivään lisätäksesi aikaa tai vastapäivään vähentääksesi sitä. LCD-näytössä näkyy valittu aika.
c) Aktivoi asetus painamalla ajastinkiekon keskipainiketta. LCD-näytössä näkyy laskuri, ja aika alkaa laskea alaspäin.

5. Kun ruoka on kypsää, poista se paistolevyiltä kuumuutta kestävillä muovi- tai puuvälineillä.
6. Sammuta grilli kääntämällä LEVYN LÄMPÖTILA -kiekko OFF-asentoon.

PARHAAN TULOKSEN SAAVUTTAMISEKSI

Kun paahdat voileipiä PANINI-asetuksella:

- Aseta voileivät aina alalevyn keskelle.
- Paahtaminen kestää noin 5–8 minuuttia. Tarkka paahtoaika riippuu mieltymyksistä sekä käytetystä leivästä ja täytteistä.
- Älä koskaan käytä metallisia tai teräviä välineitä, sillä ne voivat vahingoittaa paistolevyjen tarttumatonta pinnoitetta.

VINKIT

GRILLAUSVINKIT

Liha

Suositellut paloittelut:

- **Naudanliha** – ulkofilee (New York), paahtopaisti, kylkifilee (scotch fillet), sisäfilee.
- **Lammas** – trimmatut lampaan reisipihvit, selkäfilee, kyljykset ja kuutioitu lammas.
- **Sianliha** – perhosleikatut ulkofileepihvit, kylkiluut, reisiviipaleet, fileet, kuutioitu sianliha.
- Ei ole suositeltavaa kypsentää paksuluisia ruokia, kuten T-luupihvejä.
- Myös sitkeämpiä paloja, kuten naudan lapaa, ulkopaistia tai lampaan etuneljännestä tai niskakyljyksiä, voidaan käyttää. Näiden palojen mureuttamiseksi niitä voidaan marinoida muutaman tunnin tai yön yli viiniä tai etikkaa sisältävässä marinadissa, mikä auttaa hajottamaan sidekudosta.
- Jos käytät marinadireseptiä tai esimarinoitua lihaa lihakaupasta, valuta ylimääräinen marinadi pois ja taputtele liha talouspaperilla kuivaksi ennen grilliin asettamista. Jotkin marinadit sisältävät paljon sokeria, joka voi palaa kiinni paistolevyyn.
- Älä suolaa lihaa ennen kypsentämistä. Suola vetää nesteen pois ja tekee lihasta sitkeää.
- Älä lävistä lihaa haarukalla tai leikkaa sitä kypsennyksen aikana, sillä se päästää mehut valumaan pois ja tekee pihvistä sitkeämmän ja kuivemman. Käytä sen sijaan pihtejä.
- Älä kypsennä lihaa liikaa. Jotkin lihat maistuvat paremmilta vaaleanpunaisina ja mehukkaina.

  Makkaroiden esikeittäminen voi vähentää tarvetta pistellä niitä ennen kypsentämistä.
- Kun poistat kalapaloja grillistä, käytä litteää, kuumuutta kestävää muovilastaa ruoan tukemiseen.

KYPSYYSASTEEN ARVIOINTI

On oma taitonsa arvioida, milloin pihvi, lampaankyljys tai kyljys on kypsennetty oikeaan kypsyysasteeseen – raaka, puolikypsä, keskikypsä, lähes läpikypsä tai läpikypsä – mutta tämän oppii helposti näiden kätevien vinkkien avulla.

Raaka

Paista muutama minuutti kummaltakin puolelta paksuudesta riippuen. Käännä vain kerran. Paista, kunnes pihvi tuntuu hyvin pehmeältä, kun painat sitä kevyesti pihtien kannalla.

Lihalämpömittari näyttää raa'an pihvin sisälämpötilaksi 50–60 °C.

Puolikypsä

Paista toiselta puolelta, kunnes pintaan ilmestyy juuri ja juuri kosteutta. Käännä vain kerran. Paista toiselta puolelta, kunnes pinnalla näkyy kosteutta. Pihvi on puolikypsä, kun se tuntuu pehmeältä, kun painat sitä kevyesti pihtien kannalla.

Lihalämpömittari näyttää puolikypsän pihvin sisälämpötilaksi 60–65 °C.

Keskikypsä

Paista toiselta puolelta, kunnes pinnalle kertyy kosteutta. Käännä vain kerran. Paista toiselta puolelta, kunnes kosteutta näkyy. Pihvi on keskikypsä, kun se tuntuu joustavalta, kun painat sitä kevyesti pihtien kannalla.

Lihalämpömittari näyttää keskikypsän pihvin sisälämpötilaksi 65–70 °C.

Lähes läpikypsä

Paista toiselta puolelta, kunnes pinnalle kertyy kosteutta. Käännä ja paista toiselta puolelta, kunnes pinnalle kertyy kosteutta. Laske lämpöä hieman ja jatka kypsennystä, kunnes pihvi tuntuu tiukalta, kun painat sitä kevyesti pihtien kannalla.

Lihalämpömittari näyttää lähes läpikypsän pihvin sisälämpötilaksi 70–75 °C.

Läpikypsä

Paista toiselta puolelta, kunnes pinnalle kertyy kosteutta. Käännä ja paista toiselta puolelta, kunnes pinnalle kertyy kosteutta. Laske lämpöä hieman ja jatka kypsennystä,

kunnes pihvi tuntuu hyvin tiukalta, kun painat sitä kevyesti pihtien kannalla.

Lihalämpömittari näyttää läpikypsän pihvin sisälämpötilaksi 75 °C.

HUOMAA

Pihvejä ei tarvitse kääntää, kun niitä kypsennetään kontaktitilassa. Käännä pihvit vain kerran grillatessasi avoimessa, tasaisessa BBQ-tilassa.

HOITO JA PUHDISTUS

Varmista, että grilli on sammutettu kääntämällä LEVYN LÄMPÖTILA -kiekko OFF-asentoon. Grilli on sammutettu, kun LCD-näytössä lukee OFF. Irrota pistoke pistorasiasta. Anna grillin jäähtyä täysin ennen purkamista ja puhdistusta.

Puhdista lämpöanturi, ulkokuori, valuma-astia ja paistolevyt aina käytön jälkeen ruokajäämien kertymisen estämiseksi.

HUOMAA

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai metallisia hankaustyynyjä grillin sisä- tai ulkopinnoilla. Ne naarmuttavat pintoja ja vahingoittavat paistolevyjen tarttumatonta pinnoitetta.

ULKOKUOREN PUHDISTUS

Pyyhi ulkokuori pehmeällä, kostealla sienellä. Tahrojen kertymisen välttämiseksi voidaan käyttää hiomatonta nestemäistä puhdistusainetta tai mietoa suihkepuhdistusainetta. Levitä puhdistusaine sieneen, älä grillin pintaan, ennen puhdistusta. Huuhtele. Anna kaikkien pintojen kuivua kunnolla ennen pistokkeen työntämistä pistorasiaan.

VALUMA-ASTIAN PUHDISTUS

Vedä valuma-astia ulos jokaisen käytön jälkeen ja hävitä sen sisältö. Pese astia lämpimällä saippuavedellä pehmeää, kosteaa sientä käyttäen. Tahrojen kertymisen välttämiseksi voidaan käyttää hiomatonta nestemäistä puhdistusainetta tahrojen kertymisen välttämiseksi. Levitä puhdistusaine sieneen, älä astiaan, ennen puhdistusta. Huuhtele ja kuivaa huolellisesti. Varmista aina, että asetat valuma-astian takaisin grilliin puhdistuksen jälkeen ja ennen pistokkeen työntämistä pistorasiaan.

VAROITUS

Noudata äärimmäistä varovaisuutta käsitellessäsi valuma-astiaa, jossa on kuumaa rasvaa ja lihanestettä.

PAISTOLEVYJEN PUHDISTUS

1. Pyyhi paistolevyt pehmeällä liinalla ruoantähteiden poistamiseksi.
2. Vaihtoehtoisesti voit vapauttaa ja irrottaa paistolevyt:

- Varmista aina, että grilli on täysin jäähtynyt.
- Avaa ylälevy 90 asteen kulmaan kahvasta.
- Irrota ylälevy ylälevyn etuoikealla puolella olevalla LEVYN VAPAUTTIMELLA ja alalevy ohjauspaneelin vasemmalla puolella olevalla LEVYN VAPAUTTIMELLA.
- Kun levyt on vapautettu, liu'uta ne varovasti pois grillistä.

3. Aseta paistolevyt astianpesukoneeseen (vain ylätasolle).
4. Pese paistolevyt kuumalla saippuavedellä pehmeää, kosteaa sientä käyttäen. Tahrojen kertymisen estämiseksi voi käyttää hiomatonta nestemäistä puhdistusainetta. Levitä puhdistusaine sieneen, ei levyyn, ennen puhdistusta. Poista pinttyneet jäämät hiomattomalla muovisella hankaustyynyllä tai nailonharjalla.

HUOMAA

Paistolevyn alapinta saattaa värjäytyä ajan myötä ja sille voi muodostua korroosiokerros. Tämä on normaalia. Mahdollinen värjäytyminen kummalla tahansa levyn puolella vaikuttaa vain levyn ulkonäköön eikä vaikuta kypsennystulokseen.

Poista värjäytymät tai korroosio käyttämällä hiomatonta muovista hankaustyynyä tai nailonharjaa. Huuhtele ja kuivaa huolellisesti.

HUOMAA

Varmista, että levyn alapinnan pyöreä tyyny on puhdas.

5. Huuhtele ja kuivaa huolellisesti. Varmista aina, että paistolevyt on asetettu takaisin oikein ja lukittu tukevasti paikalleen puhdistuksen jälkeen ja ennen pistokkeen työntämistä pistorasiaan.

HUOMAA

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai metallisia hankaustyynyjä levyjen paistopinnan puhdistamiseen. Ne vahingoittavat paistolevyjen tarttumatonta pinnoitetta.

SÄILYTYS

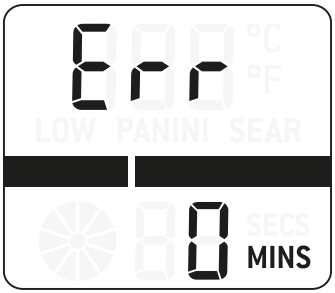
1. Varmista, että grilli on sammutettu kääntämällä LEVYN LÄMPÖTILA -kiekko OFF-asentoon. Grilli on sammutettu, kun LCD-näytössä lukee OFF. Irrota pistoke pistorasiasta.
2. Anna grillin, paistolevyjen ja valuma-astian jäähtyä täysin.
3. Varmista, että grilli, paistolevyt ja valuma-astia ovat puhtaita ja kuivia.
4. Varmista, että valuma-astia on asetettu takaisin oikein grilliin.
5. Varmista, että paistolevyt on asetettu takaisin oikein ja lukittu tukevasti paikalleen.
6. Varmista, että paistolevyt on lukittu yhteen työntämällä säädettävä korkeudensäätö poispäin itsestäsi LOCK-asentoon.
7. Kelaa virtajohto grillin pohjassa olevaan virtajohdon säilytykseen.
8. Säilytä tasaisella, kuivalla ja vaakasuoralla alustalla. Vaihtoehtoisesti grilli voidaan säilyttää pystyasennossa.

VIANMÄÄRITYS

VIRHETILAT

Kun LCD-näytössä näkyy virhetila 'Er1':

1. Irrota grillin pistoke pistorasiasta.
2. Varmista, että grilli on täysin jäähtynyt.
3. Varmista, että paistolevyt on asetettu oikein ja tukevasti paikalleen.
4. Työnnä pistoke takaisin pistorasiaan.
5. LCD-näytössä ei enää pitäisi näkyä virhetilaa 'Er1'.
6. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä Sagen asiakaspalveluun.



GBR

BRG Appliances Limited
86–90 Paul Street, London, EC2A 4NE,
United Kingdom

Freephone (UK Landline): 0808 178 1650
Mobile Calls (National Rate): 0333 0142 970

DEU AUT

Sage Appliances GmbH
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld,
Deutschland

Deutschland: 0800 505 3104
Österreich: 0800 80 2551

FRA

Sage Appliances France SAS
Siège social: 66 avenue des Champs
Elysées – 75008 Paris

879 449 866 RCS Paris
France: 0800 903 235

IRE

Ireland
1800 932 369

NLD

Netherlands
0800 020 1741

ITA

Italy
800 909 773

ESP

Spain
900 838 534

PTR

Portugal
0800 180 243

POL

Poland
00800 121 8713

BEL

Belgium
0800 54 155

CHE

Switzerland
0800 009 933

LUX

Luxembourg
800 880 72

DNK

Denmark
80 820 827

SWE

Sweden
0200 123 797

FIN

Finland
0800 412 143

NOR

Norway
80 024 976

www.sageappliances.com

Registered in England & Wales No. 8223512
Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf)
Registered in France No. 879 449 866 RCS

EN Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.
DE Aufgrund unserer kontinuierlichen Produktverbesserungen kann die hier gezeigte Abbildung geringfügig vom tatsächlichen Produkt abweichen.
FR En raison de leur amélioration continue, les produits représentés ou photographiés dans le présent document peuvent différer légèrement du produit réel.
NL Vanwege voortdurende productverbeteringen, kunnen de afgebeelde producten in dit document licht afwijken van het eigenlijke product.
IT A causa del continuo miglioramento dei prodotti, il prodotto descritto o illustrato in questo documento può variare leggermente rispetto al prodotto reale.
ES Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o la fotografía en este documento.
PT Devido à melhoria contínua dos produtos, os produtos ilustrados ou fotografados neste documento podem variar ligeiramente do produto real.
PL Ze względu na stale przeprowadzane ulepszenia, produkty przedstawione na ilustracjach lub zdjęciach w tym dokumencie mogą różnić się od używanego produktu.
DA På grund af løbende produktudvikling kan de illustrerede eller fotograferede produkter i dette dokument variere en smule fra det faktiske produkt.
SV På grund av kontinuerlig produktförbättring kan produkterna som visas i illustrationerna och fotografierna i detta dokument skilja sig något från den faktiska produkten.
FI Jatkuvan tuotekehittelyn seurauksena kuvituksen tuotteet eivät välttämättä ole täysin samanlaisia kuin varsinainen tuote.
NO På grunn av kontinuerlig produktutvikling kan produktene som er vist eller avfotografert i dette dokumentet, variere noe fra det faktiske produktet.
AR بسبب التحسين المستمر للمنتج، ربما تختلف قليلاً المنتجات الموضحة أو المصورة في هذا المستند عن المنتج الفعلي.

Copyright BRG Appliances 2025

SGR820 EU